رسالہ نایاب و نسخہ لاجواب یعنی

ہر دو حصہ

الوان نعمت

۱۸۸[illegible]

۱۳۰۰

مرتبہ و مصنفہ

منشی بلاقی داس صاحب دہلوی

التماس خاص مصنف

ناظرین بیان کتاب ان ہر سہ حصہ جات پر مخفی نرہے کہ اس کتاب کے حصہ اول و
مین جو ترکیبین لکھی گئی ہین یہہ ایسی ترکیبین ہین کہ جن کے دیکھنے سے تخمیناً سات
ہوکے قریب عقلمند آدمی ہر ایک چیز کو چار چار یا پانچ پانچ طرح پر بہت آسانی
خود بخود تیار کرسکتا ہے مثلاً حصہ دوم کے صفحہ پندرہ مین کباب ہولی کی
لکھی گئی ہے اسیطرح کباب کیلہ - و آروی - و رتالو - وغیرہ بھی جسکے منظور ہو
تیار ہو سکتے ہین - علی ہذالقیاس ترکاریون وغیرہ کی اندر جس چیز کے ترکار
کی منظور ہو چاہی جتنی وضع پر بنا ہین مثلاً بھنڈیون کے خالی ترکاری بھی
جاتی ہے مزغول بھی بنتی ہے - مصالحہ دار پیٹ چاک کرکے بھی بناتے ہین - تا
علیحدہ تیار ہو سکتی ہین - پس یہہ کچھہ ضرور نہین سمجھا گیا کہ کل ترکاریون کی ترکیبین چار چار پانچ پانچ
بتلائی جائین - جہان جس چیز کا موقع ہوا ایکمرتبہ لکھدیا گیا اوسیطرح پر ناظرین کتاب جو
ہو تیار کرائین علاوہ اسکے ان دونون حصون مین مرچ سُرخ نمک کا جو اندازہ لکھا گیا ہے وہ
صاحبون کے نزدیک بہت کم اور بعض کے والسنت مین زیادہ ہاے اسلئے گذارش یہہ ہے کہ جو
نمک مرچ جس اندازہ کا نوش فرماتے ہون اوسیقدر ڈلوائین گویا ہر ایک شئے کے کھ
کا اختیار ہے کیونکہ اکثر صاحبون کو دیکھا گیا ہے کہ اونکو نمک لہسن پیاز وغیرہ
بالکل نفرت ہوتی ہے

باقی اگر کسی صاحب سے کوئی شئے حسب مرضی تیار نہو سکی تو وہ مصنف کتاب سے بذریعہ خط دریا
مین انشاء اللہ تعالی بہت اچھی طرح پر اوسکی عیب صواب سے مطلع کیا جاے گا

بعونہ تعالی کتاب نایاب نسخہ لاجواب

اعنی

الوان نعمت

۱۸۸۳

حصہ اول

مرتبہ و مصنفہ

منشی بلاقی داس صاحب

بار دوم

میسور پریس میں محمد اسمٰعیل بہادر یوسف بحسن سعی کارپردازان مطبع کے

قیمت فی جلد ۱۲ لذت بخش خاص و عام ہوا

بسم اللہ الرحمن الرحیم

ہزارون شکر اوس منعم حقیقی کو زیبا ہین اور لاکہون حمد اوس رازق مطلق کے لیے بجا ہین جس نے اپنے انعام عام سے روی زمین کو خوان نعمت بنایا اور اپنے بندون کی پرورش اور خواہش کے لیے طرح طرح کا میوہ او دانہ پیدا فرمایا

نظم

بچہایا زمین پر وہ دستار خوان ۔ کہ سب دوستار [illegible] کیی میہمان
جو کہانیکو فی الفور درکار ہے ۔ وہ پہلی ہی قدرت سے تیار ہے
جسے اوس نے حکمت سے رکہا ہے خام ۔ تو منظور ہے اوس مین یہ اہتمام
پکاوی کوی اور بناوے کوی ۔ پکانے سے انعام پاوے کوی
امیرونکو لذت ملے صبح و شام ۔ نے اس مین یا ورچیونکا بہی کام
ہزارون ہنر اسمین ایجاد ہون ۔ بنانے پکانے مین استاد ہون
دیا سب یہ انسان کو اختیار ۔ کہ قدرت کے اسرار ہون آشکار

الغرض ہر قسم کے اناج کو جو کثرت اور رواج ہے اسی سبب سے ہے کہ تمام خلقت کو احتیا[ج] [illegible]ی پیسی کوی بناوی کوی پہانی کوی پکاوی امیر و فقیر اپنے اپنے

مقدور سے کہائین جسطرح ممکن ہونیے کام مین لائین اگر آٹا ہے تو ایسا ہے کہ جسمین ہزارون
نکتے دقیق ہین جو قابل دریافت اور لایق تدقیق ہین چنانچہ کسیکو ایسی سوجھی کہ سوجی
بنی ۔ کسی نے اسکو بہی روانہ رکہا روا بنایا کسی نے اسکو بہی ایسا چہانا کہ میدا ہاتہہ آیا
برنج اسکی قدرت کا گنج ہے وہی جانتا ہے جو اندازہ سنج ہے کچا وزن مین ایسا سچا
کہ جس سے رتی بہی ماشہ کا تولہ بنجائے اگر پکے تو ایسا پکے کہ آدمی کم کہائے اور سیر ہوجائے
اگر دال ہے تو اسکے فیض عام پر دال ہے تا غریب پکا ئین اور روٹی سے کہائین شیر
ایسا سفید کہ جس سے طبا شیر شرمائی کوئی بلوی کوئی جمائی جمی تو وہی ہی بلوئین تو گہی
نکلے دوغ بچی تو روٹی چلے فرنی پکائین تو خوانچی جمائین حلوائی لیجائین تو مٹہائی
بنائین گہی مین اوسکی عنایت سی وہ چکنائی ہے کہ جو بات اوسکی مدح مین زبان قلم پر آئے
سامعہ کا قدم پہسلا اور باصرہ جمنی نیائی شکر کے شکر مین وہ حلاوت ہے کہ ہر شکر خوار
شیرین زبان ہے نمک کی مدح مین وہ ملاحت ہی کہ جس سے سامع کا کان نمک کی کان ہے
ترشی کی ثنا میں شیرین بیانونکے دانت کہٹے ہوئے جاتی ہین تلخی کے صفت مین تلخکام
ہین شیرینی پانی ہین مرچ ایسی تیز فتنہ انگیز ہے کہ جسکی تعریف کا ہر ایک فقرہ ایسا تیز ہے
کہ ادہر زبان سے نکلا اودہر سامعہ و چہلاہری ہے تو آنکہونمین لہراتی ہے سرخ ہوئی تو
آنکہین دکہاتی ہے سیاہ ہی تو آنکہہ کی پتلی کا اشتباہ ہی ترکاریان ایسی لذیذ اور
پیاریان ہین کہ جنسے ترکاری فروشون کی دوکانین قدرت کے باغ کی کیاریان ہین شلغم
اور چقندر ایسی سفید و لال ہین کہ وہ فی المثل نمونہ رخ ہین اور یہ رخسار کی مثال ہین
اروی آلو کچالو رتالو ایسی بہربہری کہ جب کوئی پکاوے تالو نہ لگے اور یون ہی علی ہذا
المختصر کوئی چیز مصالح سے خالی نہین کوئی نعمت اوسکے لاآبالی نہین جو چیز ہے
حکمت سے پوری ہے اپنی اپنی وقت پر ضروری ہی خواہ کوئی چیز چہوٹی ہے
خواہ بڑی ہے ایسی صنعت سے گہڑی ہے کہ زمین نیچے اوپر آسمان کی تلی کسی بڑی

سے بڑے داناکی فکر نہ چلے کیسا ہی کوی خیال خام بکائی اوس کی حکمت کو کبھی نبا ہی بعد حمد و ثنا کے احقر الناس بلا قید اس خلف منشی جگن لال صاحب قوم کایست سہی باشندہ مرحوم دہلوی یہہ التماس کرتا ہے کہ یہہ رسالہ نادرہ روزگار حال اور گزشتہ کی یادگار الوان نعمت نام تصنیف پایا ہے اس کی صحت میں بڑا اہتمام ہوا ہے تین سطبخ میں اسکا انتظام کیا ہے اول سطبخ میں اون ترکیبونکا مذکور ہے جو حضرت اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ کی عہد میں ترکیب پائیں بادشاہ اور امراکی باورچیخانونمیں تیار ہوئیں اور اونہوں نے نوش فرمائیں باورچیوں نے انعام پائی غلاموں نے اونکی کہائی دوکانداروں نے جنس دی خاطر خواہ قیمت لی خاص ایک طعام تہا جسکا یہہ فیض عام تہا دوسری سطبخ میں اون غذاؤنکا ذکر کیا ہے جس کو ہند کے دانا رسوئیوں اور حلوائیوں نے ترکیب دیا ہے راجاؤں نے کہائیں پر جاؤنکو کہلوائیں تیسری سطبخ میں اون کہانوں کا بیان ہے جو پسند خاطر اور ایجاد صاحبان عالیشان سرکار دولتمدار کی بدولت ہندوستان میں آئی خانساموں نے سیکہے اور سکہائے حسب الحکم پکوا کر سیر و سیر لگائی بس ہر سطبخ سے وہ وہ نعمت آشکار ہے اور اوس صنعت کا اظہار ہے جو علم غذا میں مکنوں تہی اور اشیاء عالم کے خزانہ میں مخزون تہی بندگان خدا نے اون اسرار کو ہویدا کیا اور اپنا نام پیدا کیا ایسی چیزونکا ذکر کرنا واجب ہے اور یاد دلانا مناسب ہے کہ جس کے ضمن میں ہم صنعت مخلوق اور ہم قدرت خالق ہے ہم ذکر مرزوق ہے اور ہم شکر رازق اب امید نکتہ سنجان خرد پرور اور خرد شناسان دانش گستر سے یہہ ہے کہ ہنگام سیران صفحات کے چشم انصاف کو کہولیں کہ بروقت تصنیف یا تالیف کے کیا کیا جان خراشی اور جگر گدازی کرنی ہوتی ہے اگر کوئی حرف یا لفظ بمقتضائے بشری نامربوط ہووی اوس کو قلم اصلاح سے زیور آرایش کا عطا کریں اور جو کسی طعام لذیذ فرحت پاویں اس کمترین کو دعا خیر سے یاد فرماویں

ترکیب پختن طعامہای اسلامیہ

اول اُن کھانوں کے پکانیکی کیفیتیں اور ترکیبیں جو باورچیخانہ سرکار فلک اقتدار غفران پناہ رضوان دستگاہ ظل سبحانی خلیفۃ الرحمانی جنت آشیان فردوس مکان محی الدین محمد اورنگزیب عالمگیر بادشاہ غازی اور نیز جو تمام نوابانٗ والیان سلف کے باورچیخانوں میں پکائی اور بنائی جاتی تھیں درج کی جاتی ہیں

نان ہا

نان یزدی میدہ ایک پاؤ روغن زرد یعنی گھی دس تولہ شیر پاؤ سیر خمیر ۱ تولہ ۸ ماشہ اول میدہ میں ۸ تولہ ۴ ماشہ گھی دیکر میدہ کو خوب ملیں بعد اوسکے خمیر کو دودہ میں ملاکر میدہ میں ڈالکر خمیر کریں اور ۱/۴ سیر ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک دیدیں جب خمیر تیار ہوجائے تو وہ ۱ تولہ ۸ ماشہ گھی جو باقی ہے اسمیں دیکر اوسکے پیڑے بنائیں اور گھر کی روغنی روٹی کیطرح سے اوسکو گول کرکے تیار کریں پھر اوپر دہی ملکر دو تانبی کی سینیوں یا طباقوں میں کہ ایک نیچے ہو اور ایک اوپر رکھکر کوئلہ کی آگ پر رکھے اور نرم ہوا دیں اگر میدہ کے وزن سے آدھی تل بھی میدہ میں ملاویں تو وہ نان کنجد ہوجائیگی

نان تنک جسکو تنکی کہتے ہیں اوسکے پکانیکی ترکیب یہہ ہے کہ میدہ سیر بھر اور گھی پاؤ بھر نمک ۱ تولہ ۸ ماشہ اول میدہ میں آدھا گھی دیکر دودہ سے اوسکو گوندہ کر خمیر کردیں پھر نرم ملی لگاکر باقی کا گھی اوسمیں ملاویں پھر بوزن ۲ تولہ ۴ ماشہ کے لیکر روٹی باریک گز سے بنائیں بعد ازاں دو سینیوں میں اوسی طرح سے جیسے پہلے ذکر ہوا ہے رکھکر ہوائی نرم سے کوئلہ کی آگ پر پکائیں ::

نان پنیری میدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر دودہ آدہ سیر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ پنیر آدہ سیر لیکر اول نصف پنیر کو قیمہ کیطرح سے کر لے اور میدہ مین ملاوے بعد ازان گھی دیگر دودہ مین گوندہ کر خمیر کر لے اور تھوڑا سا پانی بھی دے مگر خمیر نرم اور موافق کرے بعد ازان اسکی روٹی بنا کر باقی پنیر کو روٹی کے اوپر چپکا دے اور دہی کا چھینٹا دیکر اسی طرح دو سینیون یا دو طباقون میں رکھکر ہوئے نرم سے کوئلہ کی آگ پر پکاوے ❖

نان باقرخانی میدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر شیر سیر بھر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ اور ایک انڈا مرغی کا لیکر اول میدہ مین نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودہ دیتا جائے اور میدہ کو گوندہ کر نرم خمیر کرے پھر میدہ کو سموسہ کی طرح سے تین طرف سے موڑ کر اوپر کیطرف ملی لگائے جب میدہ مین سے آبلے اٹھین اسوقت اسپر صافی ڈھانک کر دم کر دے بعد ازان گھی کو داغ کر کے سرد کر دے پھر اس خمیر کئے ہوئے کو ایک سینی مین لیکر اسکے اوپر وہ گھی ڈالے پھر ہاتھ سے میدہ کے پانچ حصے کر کے بقدر آدھی چپاتی کے ہر حصہ کو بڑھائے اور بیچ مین گھی کی تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھے اور ایک طرف تہ کے ہاتھ کی ہتیلی دیکر مانند چپاتی کے وہ پانچون تہ لگا کر انکو موڑے اور پیڑا بنا کر گول روٹی بنائے چپاتی کے وزن پر تیار کر کے ماہی توہ مین پکائے جب وہ روٹی آدھی پک جائے تو اسوقت انڈے کی سفیدی دودہ مین ملا کر اسکا چھینٹا دے اور نرم ہوا مین پکائے

نان باقرخانی سخت میدہ سیر بھر روغن زرد ۳ تولہ چار ماشہ شیر ڈیڑہ سیر خمیر مادہ دو دمڑی پہلے گرم ہوا مین میدہ مین خمیر اور نمک دیگر دودہ سے اوسکو نرم خمیر کر کے لیکن پہلے دودہ کو اتنا جوش کرے کہ تین پاؤ رہجاوے تب اوسکو میدہ مین ملا کر گوندہے سموسہ کیطرح سے میدہ کو موڑ کر ایکطرف ملی لگاوے بعد ازان ۸ تولہ ۴ ماشہ میدہ خشک لیکر اوس گوندہے ہوئے میدہ مین ملائے کہ پھر وہ میدہ کچھہ سخت ہوجاوے پھر اوسکو تر صافی مین لپیٹ کر گھڑی بھر تک رہنے دے بعد اوسکی پیڑے بنا کر اوسکی تہ مین گھی دیکر چاپڑ کیطرح باریک بنا کر اوسکو موڑ لے پھر جلد اوسکی روٹی آدھی چپاتی کی وزن پر بنا کر

یعنی بہت چوڑا ہی ہنین ماہی توہ مین رکھہ کر آگ پر رکھی اور نیچی ماہی توہ کی اوپر سے نسبت آگ زیادہ رہی جب وہ آدہی پک جائی تو دودہ کا چھینٹا دی کر ڈہانک دی ؞

نان شیرمال میدہ سیر بہر نمک ایکتولہ ۸ ماشہ شیر سوا سیر گہی پاؤ بہر خمیر پاؤ چار تولہ چار ماشہ گرم وقت مین میدہ کو خمیر اور نمک دیگر گرم دودہ سے گوندہے اور نرم رکہے چار گہڑی تک اوسکو صافی مین لپیٹ کر دم دی اور گرم جگہہ پر رکہے جب اوسکا دم بہر جائی تو گہی کو گرم کرکے پانی کیطرح سے اوسمین ملاوی اور سموسہ کیطرح ایکطرف اوسکی ٹکی لگائی بعد اوسکی جلد روٹی اوسکی روئی کے گالی کیطرح سے بنا کر اوسکی اوپر دہی ملکر تاتا توہ مین تیز ہواسی پکائی اور جب دہی پک جائی تو دودہ کا چھینٹا دی ؞

نان بادام مغز بادام آدہ پاؤ مصری آدہ پاؤ روغن زرد ۲ تولہ ۴ ماشہ سفیدی انڈی کے ایک عدد اول بادام کو چھیل کر صاف کرکے پیس لے پہر مصری کا شیرہ بنا کر بادام کے آٹے کو اوسمین ڈالکر آگ پر رکہی اور کفگیر سے اوسکو لت کری جب وہ بستہ ہوجائی اوس وقت انڈی کی سفیدی مین ملا کر اوسمین ڈالی اور اوسکی باریک روٹی بنا کر ایک طباق مین کاغذ بچہا کر اوس روٹی کو اوس مین رکہی اور دوسرا طباق اوپر ڈہانک کر نان خطائی کیطرح سے اوپر اور نیچی کوئلہ کے آگ دہرے ؞

نان چینی چینے کا آٹا پاؤ بہر میدہ پاؤ بہر گہی ۶ تولہ ۸ ماشہ دہی پاؤ بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ دارچینی دو ماشہ دودہ سیر بہر نمک دو تولہ اول بیسن مین نمک اور گہی ملا کر دو گہڑی تک دم دی بعد اوسکی دہی اور پانی ادرک اور دارچینی ملا کر ہاتہہ سے لت کری کہ اوسمین بلبلے اوٹہنے لگین پہر چار گہڑی تک اوسکو دم دی بعد اوسکی اوسمین میدہ ملا کر دودہ سی گوندہے اور اوسکی چپاتی بنا کر ماہی توہ مین پکائے

نان جوار کہ جو نرم پکے جوار کا آٹا پانی سے گوندہکر ہانڈی مین گہانس بچہا کر اوس پر وہ آٹا رکہی اور چولہ پر رکہکر ایک آنچ دی بعد ازان اوسکو ٹہنڈا کرکے ہاتہہ سی گوندہکر روٹی پکاوے نرم پکیگی

نان ورقی میدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر چربی سوافق اول میدہ کو سموسہ کے میدہ کیطرح تہ تہ بناکر اور گھی اور چربی بھی ہر تہ میں لگا کر اور ہر تہ کو آٹے پر سموسہ کیطرح جما کر بیلن سے اوسکو بڑہا کر روٹی کی صورت بناوی اور توہ پر ڈالکر سوراخ کر دی اور گھی لگاتا رہی جب تیار ہو جائے توہ سے اوتار لے

نان بیسنی دہوی ماش کی دال پاؤ بھر آٹا سیر بھر گھی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دارچینی ۱ ماشہ لونگ لائچی ۱ ماشہ ادرک ۱ تولہ ۵ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ ماش کی دال کو دہو کر آگ پر چڑہاوی جب دہی گلجائی اوسکو گھی میں بہوتی بعد اوسکے دیگچہ میں پانی بہر کے آگ پر رکہی اور اوس دالکو ایک کپڑے میں باندہکر سرپوش کے نوک میں سطور سے باندہے کہ دیگچہ کے اندر لٹکتی رہی کہ تا اوسکو پانی کی بہاپ لگی جب دال نرم ہو جائی تو پتھر پر پیسے پہر دہی اور مصالحہ ملا کر پہر اوسی کپڑی میں باندہ کر اوسیطرح جیسے اولٹے سرپوش کی نوک سے باندہے اور دیگچہ میں لٹکا دی اور پانی کو جوش کرکے ایک بہاپ اسکو دہے اور اوسکو اوتار کر الگ نگاہ رکہی پہر آٹے کو گوندہکر اوسکے پیڑی بناوی اور ہر پیڑے میں اوسکی سوافق وہ دال بہرا جائی اور پہر بیلن سے اوسکو بیل کر روٹی بناوی اور توے پر ڈال دے ویسی آنچ کری اور سیک سے اوسمیں سوراخ کری اور اوپر گھی لگاتا رہی اور جب روٹی تیار ہو جائی تب وتار لی اور اسیطرح مونگ کی دال کی بہی پکا سکتا ہے

نان ورقی دیگر میدہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر پستہ آدہ پاؤ چربی بز موافق اوسکے نمک ۱ تولہ ۵ ماشہ میدہ کو بطور سموسہ کے گوندہے اور ایک تولہ ۵ ماشہ کا پیڑہ بناوی اور اوسکے چپاتی گھڑے اور گھی اور چربی اوسپر لگائی اور پستہ کی ورق کترکے اوسکے اوپر جمائی بعد ازاں دوسرے پیڑہ کی چپاتی بنا کر اوسکے اوپر چپکائی اور اوسیطرح پستہ کی ہوائی اوسکے اوپر لگائی پہر جتنی ورق لگائی ہوں وہ پرت جما کر اوسکو بیلن سے بیل کر روٹی بنائی کہ پستہ اسمیں وصل ہو جائے پہر توہ میں رکہکر اوس پر گھی ڈالی اور ایک طباق اوسپر ڈہانک کر نیچے اور اوپر کوئلہ کے آگ رکہی پس نان خطائی کے طور پر پکائے

نان خرمی میدہ سیر بھر روغن زرد آدہ سیر خرما آدہ سیر شیر آدہ سیر گلاب دہ پاؤ

نمک ایک دام سپید میں تمام گھی ملا کر ہاتھ سے ملے پھر پانی اور دودھ اور تھوڑا سا نمک ملا کر سخت خمیر
کرے بعد اسکے اس گندھے ہو میدہ میں سے ایکتولہ آٹھ ماشہ کا پیڑا بنا کر روغنی روٹی کی طرح سی کچیا بنا وے
پھر خرما یعنی چھوارے گلاب میں پیسکر ٹکیوں میں تھوڑے سے چھوارے بھر کر دو ٹکیونکو بطور
ہنڈی سموسونکی بند کرکے ایک طباق میں رکھکر دوسرا طباق اوپر ڈھانکی اور نان خطائی کیطرح
سے اوپر اور نیچے کوئلہ کی آگ رکھی اور اگر خوبانی کا پوست دور کرکے ایسی طرح دو روٹے بھرے
تو اوس وقت نان خوبانی کہلاویگی ۔
طور خمیر بنانیکا میدہ پاؤ بھر دہی ترش ایکتولہ ۸ ماشہ سونف پیسکر میدیکو پانی ڈالکر خمیر کرے
ایک گھڑی کی دی پھر روی دار کپڑے میں لپیٹ کر ہوائی گرم میں دو پہر رکھے اور سرد پانی سی گوندے

آشہا

ترکیب آش کشمیری چار پارہ وبندوک گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ میدہ آدہ سیر نخود
ایک تولہ ۴ ماشہ چقندر یا شلغم یا گاجر آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ
مرچ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ایک تولہ ۸ ماشہ
شکر آدہ سیر لیموں آدہ سیر گھی میں پیاز سرخ کرکے گوشت کو بگھار دی اور چمچے سے اوسکو الٹ
پلٹ کر دی اور پھر اوسمیں دھنیا دیگر دو پیازہ بنائی پانی موافق شوربہ کی ڈالی اور چنے اور
شلغم وغیرہ ڈالکر بعد اسکے آش کشیلی یعنی میدہ اور چنی ادرک وغیرہ کے ساتھ پکا کر شوربہ
میں ڈالکر پالک اور ہرا دھنیا دیکر جوش دی پھر مصالحہ ڈالکر کاسنی میں نکالی پھر شکر اور لیمونکو ملا کر
اوسمیں چاشنی دی اور زعفران پیسکر اوسمیں ملائی ۔
آش یا وردی گوشت سیر بھر اور گھی آدہ سیر میدہ پاؤ سیر چنی کی دال ایکتولہ ۸ ماشہ
پوست یعنی خشخاش ایک تولہ ۸ ماشہ لہسن ایکتولہ ۸ ماشہ دہی ۳ تولہ ۴ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ
لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ۲ ماشہ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ مرچ ۴ تولہ پیاز پاؤ بھر دھنیا ایکتولہ

۸ ماشہ نمک ایک تولہ ۸ ماشہ دال دہ سیر گوشت کا دوپیازہ کر دی اور چنے کی دال کو پانی مین جوش
کری اسمین پوست مصالحہ ملاکر میدہ کا سموسہ بناکر اوس سموسہ مین وہ دال بہری ور گہی
مین اوسکو بہونکر پانی مین جوش کری بعد اوسکے پانی اوسمین سے نکالکر کانسی مین رکہے اور دہی
کا پلیو بناکر لونگ ور گہی سے بگہار کر اوس آش پر ڈالی اور اوپر سے دوپیازہ گوشت کا ڈالی
اور زعفران پیسکر ملائی اور اگر چاشنی دار بنانا چاہے تو گوشت کا دوپیازہ نہ کری بلکہ قلیہ پکا
رکہے اور جب سب پکا کر کانسی مین نکالی تو چاشنی شکر اور لیمونکی دہی کی جگہہ دہی ور دہی ڈالی
شکر آدہ سیر اور لیمون آدہ سیر ہووین ٭
آش لنگرہ گوشت سیر بہر حبزات دو سیر میدہ آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ
الائچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ سیر کشنیز ایکتولہ
۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ سیر دو دمڑی اول گوشت مین مصالحہ دیکر دوپیازہ پکاوے
بعد ازان میدہ کو گوندہ کر آش بناوی (لہسن ۱۲) سویان یعنی جوی تیار کری پہر اوسکو پانی مین ڈالکر
نمک دیکر جوش کری پہر اوسے اوتار کر پانی پہینک کر دہی مین ڈالی اور اوپر سے دوپیازہ گوشت
کا ڈالی اور زعفران پیسکر دی ٭
لنگرہ چاشنی دار گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ میدہ آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ
الائچی دو ماشہ زعفران دو ماشہ شکر آدہ سیر لیمون آدہ سیر پیاز پاؤ بہر ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ
مرچ سیاہ ۴ ماشہ چقندر و شلغم و زردک دو سیر ساگ سویا پالک پاؤ بہر نمک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز
ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت مین چقندر اور شلغم وغیرہ ڈالکر سالن پکاوی بعد ازان شوربہ کو چہان
لے بعد ازان لونگ ور گہی سے بگہار دی اور پہر ساگ پالک کا اوسمین ملائی اور میدہ گوندہکر
اوسکی جوی بنائی اور اونکو نمک ور پانی مین جوش دیکر پکاوی ور اوسکی اوپر وہ سالن ڈالی
وہ شوربا اور ساگ ملاوی **آش سبک شیر** گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ حبزات سیر بہر
شیر سیر بہر برنج پاؤ بہر نخود کابلی آدہ پاؤ دارچینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ بادام آدہ پاؤ

تنبیہ - مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالیں ٭

پیاز پاؤ سیر ادرک ۳ تولہ چار ماشہ کشنیز آدہ پاؤ زردک پاؤ سیر ساگ سویا پالک پاؤ بہر نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بناکر اور گہی مین پیاز سرخ کرکے بگہار دی اور کابلی چنی دالکر
گوشت کو گلائی پہر کپڑی مین چہانکر بگہار دی جب پانی خشک ہوجائی کشنیز اور ۳ تولہ
۴ ماشہ چانول پیسکر دہی مین ملاکر کپڑی مین چہانکر گوشت مین ڈالی اور لونگ و دارچینی
اور الایچی بہی ڈالکر رکہہ دی بعدازان چانول جو پاؤ بہر رکہی ہین اونکو دہو کر ڈالی اور اوپر دودہ
دہی اور بادام کو گہی مین بہونکر اوپر پیسکر ملادی جب تیار ہوجاوی تو اوتار لی **آش نخودی**
کوفت گوشت دو سیر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ زعفران ۳ ماشہ بیضہ
مرغ ایک عدد مرچ سیاہ دس ماشہ ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ پالک و
سویا ڈیڑہ پاؤ چقندر و شلغم و زردک تین پاؤ شکر سفید تین پاؤ لیمون تین پاؤ نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ قیمہ گوشت خام آدہ پاؤ کشنیز پاؤ بہر اول سیر بہر گوشت کی پارچہ بادامی بناکر پیاز
اور گہی مین بگہار دی بعدازان چقندر وغیرہ اوسمین ڈالکر پانی دیکر گوشت کو گلائی بعدازان
شوربا کو کپڑی مین چہانکر لونگ کا بگہار دی اور قلیہ کے طور پر پکائی بعدازان سیر بہر گوشت
جو باقی ہے اوسمین قیمہ بناکر دو پیازہ سفید یعنی بغیر ہلدی کے پکائی اور انڈے کی سفیدی اور
قیمہ کچے گوشت کا مصالحہ اور نخود کابلی دیکر گہی مین بریان کرے اور نصف مین اوسکی چاشنی
شکر اور لیمون کی دیکر قلیہ کے شوربہ مین ڈالکر ایک جوش دی بعدازان کشنیز اور بادام اور
چانول پیسکر لعاب نکالکر مصالحہ اور ساگ ڈالکر جوش دی اور پہر چولہے سی اوتار کر جب کاسہ
مین نکالی دودہ اور شکر اور لیمون تیار کرکے اوسمین شیرہ دی اور زعفران ڈالی ؛ فقط

قلیہ ہا

قلیہ خاصہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ
سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۴ ماشہ چقندر و شلغم پاؤ بہر دال مونگ

۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر ۲ تولہ ۴ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کرکے بھگار دی دو چمچہ پانی کی اور نمک دیکر الٹ پلیٹ کر دی اور کشنیز دیکر بقدر شوربہ کے ڈال دی اور ادرک اور چقندر اور شلغم اور گاجر اور مونگ کی دال ڈالدی جب کچھہ گلجا ئی چقندر وغیرہ کو جدا کرکے پانی سے دہووے اور شوربہ کو کپڑے میں چھان لے پہر گوشت اور ترکاری وغیرہ سب ملاکر باقی گھی میں لونگ سے بگھار دی جب گوشت اور شوربا ایک جوش کہا ئی تو چانول پیسکر اوسکا پلیو ڈالی بعدازاں گرم مصالحہ باریک پیسکر دی اور زعفران بہی دے

قلیہ چاشنی دار گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ لیموں ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ آٹھہ ماشہ آدہی گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کو بگھار دی پہر ایک چمچہ بہر پانی اور نمک و سیر ڈالکر الٹ پلیٹ کر دی بعد اوسکے پانی موافق شوربہ کے اور ادرک و چقندر اور شلغم اور گاجر تہوڑی ڈالکر گلا دی پہر گوشت اور چقندر اور شلغم اور گاجر کو شوربہ سے جدا کرکے پانی سی دہووے اور شوربہ کو کپڑے میں چھان لے پہر گوشت وغیرہ کو باقی گھی میں لونگ سے بگھار دی جب گوشت ایک جوش کہالی تب چاشنی میں ڈالی اور پہر ایک جوش دیکر چانول کا پلیو دی اور زعفران اور گرم مصالحہ ڈالکر اوتار لے دو پیاز شاہ

مسلے گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کے بادامی پارچہ بگھار دی اور ایک چمچہ پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلیٹ کرے بعد اوس کے پانی بقدر گوشت کے گلانی کی اندازہ کے ساتھہ ڈالی جب گوشت گلجائے اور پانی خشک ہوجائے بعدازاں پیاز کے ٹکڑے بڑے بڑے کتر کر ڈالے اور ایک جوش دے بعدازاں گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر دے اگر چاشنی دار پکانا ہو تو جب وہ دو پیازہ تیار ہوجائے تب شکر اور لیموں کی چاشنی دے جب

چاشنی خشک ہوکر تہوڑی سی رہجائی تو اوس وقت گرم مصالحہ اور زعفران دے **قلیہ**
ملغوبہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر چیزات آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ ۲ الایچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو گھی میں پیاز لال کرکے بگہار دی پہر پانی اور نمک و کشنیز ڈالکر دوپیازہ
مصالحہ دار پکائے بعد اوسکے دہی میں ذرا سا میدہ ڈالکر بلیو بناکر کپڑے میں چہان کر ڈالی جب
ایک جوش کہالے اور لعاب موافق کا رہے تب چولہی سے اوتار لی **شوربائی نخود آب** چوزہ مرغ بقدر
مناسب روغن زرد پاؤ بہر نخود کابلی پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ پیاز
پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ چوزہ مرغ کو خوب سا
صاف کرکے دہوئی اور درست کرے بعد ازان گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کو بگہارے اور
پہر کابلی چنوں کو پانی بہے دہوکر ڈالدی اور کشنیز دیگر دوپیازہ پکائی اور پانی موافق
شوربہ کے دیکر گوشت کو گلائی جب تیار ہوجائی تب گوشت کو اور ۳ تولہ ۴ ماشہ کابلی چنی
کو اوس میں سے جدا کرلے اور شوربہ اور باقی چنو نکو کپڑے میں چہانلے بعد ازان اوس شوربائی صاف
میں گوشت اور وہ کابلی چنی ملاکر دارچینی ڈالکر ایک جوش دے جب لعاب بندہ جائے گرم مصالحہ دیکر باقی
گہی میں لونگ سے بگہار دے **شوربائی دوپیازہ** گوشت سیر بہر نخود آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی
۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ
نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کا قیمہ بناکر گھی میں پیاز کو سرخ کرکے بگہار دی بعد ازاں
کشنیز دیکر دوپیازہ مصالحہ دار پکاکر پانی شوربہ کے موافق ڈالی جب جوش کہالی تب چانول
ڈالی اور جب تیار ہوجائی گرم مصالحہ ڈالکر لونگ کا بگہار دی **دوپیازہ شکر قند** گوشت سیر بہر
روغن زرد پاؤ بہر شکر قند ڈیڑہ پاؤ لیموں ڈیڑہ پاؤ شکر سفید ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی
۲ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایکماشہ نمک لاہوری
ایکتولہ ۸ ماشہ آدہی گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کو بگہار دی بعد ازان تہوڑا سا پانی اور

نمک اور کشنیز دیکر دو پیازہ کر لی بعد اوسکے گوشت گلانی کی موافق پانی ڈالی شکر قند کو چھیلکر ٹکڑے
کرے اور گہی مین بہون رکہی اور چہری کی نوک سے یا کانٹی سی اوسکو گود لی اور گوشت مین ڈال
دی الٹ پلٹ کری جب وہ جوش کہالین تو شکر اور لیمونکی چاشنی دی جب شکر قند چاشنی مین
گلجائے تب گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر ملا دی **دو پیازہ خربزہ** خام گوشت سیر بہر
خربزہ خام سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لائچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ جغرات
آدہ پاؤ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ گوشت
کا قیمہ بناکر گہی مین پیاز لال کرکے بگہار دی بعد ازان پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ
کری پہر پانی موافق گلانیکے دی جب گوشت گلجائے خربزہ کے ٹکڑے کرکے نمک اور ادرک کا عرق اور گہی
اور دہی مین ڈالکر چار گہڑی تک صبر کری جب دو پیازہ تیار ہوجاہی وہ ٹکڑے خربزہ کی معہ دہی
اور زعفران کے ڈالکر دم دی جب پانی خشک ہوجائی گرم مصالح دیکر اوتار لے **قلیہ
نرگسی** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ پانچ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ لائچی
دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ چقندر شلغم زردک
پاؤ بہر ساگ سویہ پالک پاؤ بہر کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ دال مونگ ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو گہی مین پیاز لال کرکے بگہار دی پہر پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ
کری بعد اوسکے پانی گلانی کے موافق ڈالی اور چقندر وغیرہ اور دال مونگ دیکر گلا وی پہر
گوشت اور چقندر کو شوربہ سے جدا کرکے کپڑے مین شوربہ کو چہان لے بعد ازان گوشت وغیرہ کو دہی
شوربہ مین ملاوی اور لونگ اور گہی کا بگہار دی جب اوسکا لعاب بندہ جاوی تب اوسمین انڈے
کا پلیو دی اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولہے سے اوتار لی بعد ازان ساگ کو گہی اور پیاز مین
بہونکر پاہی توہ مین بچہاوی اور اوسپر وہ گوشت کا دو پیازہ رکہکر انڈون کو توڑکر جدا جدا اوسی
سالن پر ڈالی اور تہوڑا تہوڑا گرم مصالحہ اوسپر چہڑک دی اور ایک طباق ڈہانککے اوسپر آگ
رکہی اور نیچے بہی انگارے رکہے جب وہ پکجائے اور کاسہ مین نکالی تو پہلی انڈونکو الگ کر لی اور سالن

تنبیہ - مرچ سرخ ہر ایک ترکیب مندرجہ صفحہ میں بقدر خواہش ڈالیں ۔

اوسکے اوپر انڈونکو جمادی تا نرگس کے پہول کی صورت نظر آوی **ایضاً دوپیازہ نرگسی**
گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لائچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران
ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ بیضہ مرغ پانچ عدد ساگ
سویہ پالک پاو بہر گوشت کے پارچہ بادامی بناکر اور گہی مین پیاز لال کرکے بگہار دی بعد ازان
پانی اور نمک اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری بعد اوسکے گلانی کی موافق پانی اور ادرک دیکر گوشت
کو گلاوی جب پانی خشک ہوجائی گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر دی بعد ازان کاسہ مین نکال لے اور
پالک کے ساگ کو گہی اور پیاز مین بہونکر طباق مین بچہاوی اور انڈونکو اوسپر جدا جدا توڑکر ڈالی
جب انڈی پک جائین تو اونپر گرم مصالحہ چہڑکے اور بعد ازان اوس دوپیازہ پر انڈونکو جمادے
تا صورت نرگس کے نظر آوی **قلیہ نخودی** کوفتہ گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی
۲ ماشہ لونگ لائچی ۳ ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۴ ماشہ کشنیز پاؤ بہر حیغرات آدہ پاؤ پیاز پاؤ بہر
ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کو بادامی پارچہ بناکر پیاز گہی
مین سرخ کرکے بگہار دی پہر پانی بقدر گلانیکے ڈال دی جب لعاب موافق رہجائی گوشت کو جدا
کرکے شوربہ کو صافی مین چہان لی اور لونگ اور دارچینی کا بگہار دی بعد ازان کشنیز پیسکر
دہی مین ملاکر ڈالکر ایک جوش دی بعد اسکے کہ اوسکا بہی لعاب بندہ جائی تو اوس مین بادام
پیسکر ڈالی بعد ازان چانولکا پلیو دی اور گرم مصالحہ ڈال دی بعد ازان اور گوشت کا قیمہ لیکر
گہی اور پیاز مین بگہار کر اوسکا سفید دوپیازہ بناکر ایکتولہ ۸ ماشہ کچا قیمہ اور کچہہ چربی بہی
کوٹکر اوسمین ملاوی اور اوس تمام قیمہ پختہ و خام کو پتہر پر پیسے اور پہر ایک ایک دو دو چنی اندر رکہکر
گولیان بناوی اور اون گولیونکو گہی مین بہون لے اور تہوڑا سا لعاب اوس دوپیازہ مین سے
لیکر گہی اور لونگ کا بگہار دیکر کوفتو نمین ڈال دی اور کوفتون کو اوس دوپیازہ کی ساتہہ ملاکر
جوش دی جب تہوڑا سا لعاب رہجائی تو چولہے سے اوتارلے اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو چاشنی اوس
پہلے قلیہ مین دی اور زعفران دیکر تہوڑی سی چاشنی اوس قلیہ مین سے جدا کرے اور

اُن کوفتوں میں ڈالی جب چاشنی خشک ہوجای قلیہ کو کاسنی میں نکالی اور وہ چینی کی گولیاں
اُسمیں ملاوہی اور اگر اون گولیوں کو چار رنگ دی تو قلیہ ریائی کہلاتا ہے شکر اور لیموں کو اوسیطرح
جیسے قلیہ میں ڈالا تہا اسمیں بہی ڈالی اور اسکا دوپیازہ پکالی **قلیہ تلاوی** گوشت سیر بہر
روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ ۱ لاچی ۳ ماشہ بادام آدہ پاؤ زعفران ۲ ماشہ جغرات
آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بہر ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز پاؤ بہر
سیدہ آدہ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بناکر اور پیاز کو
گھی میں لال کرکے بگہار دیسے بعد ازاں پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر دی بعد اوس کے
پانی شوربے کے موافق ڈالکر گوشت کو گلائی پہر جب گوشت گلجای تو پارچونکو شوربے سے جدا کرلے اور شوربہ
کو صافی میں چہان لے اور لونگ اور گھی کا بگہار دی پہر بادام اور چانول پیسکر بلیو بناکر مصالحہ
ملاکر دی اور زعفران بہی داخل کرے پہر آدہ سیر گوشت جو باقی رہا ہے اوسکی بڑی بڑی پارچہ گھی
اور پیاز میں بگہار کے پانی ڈال کے گلائی اور پہر سیدہ میں گوشت کی یخنی اور انڈیکی سفیدی
اور گرم مصالحہ ملاکر اون پارچونپر لگاکر گھی میں تلے بعد ازاں کشنیز کو اور بادام کو پیسکر اوسکا لعاب
پکاکر پارچونکو اسمیں ڈالکر لونگ اور گھی کا بگہار دی جب لعاب خشک ہوجای تہوڑسی زعفران ملکے
دے اور چولہی سے اوتارلی جب قلیہ کو جو پہلے تیار ہوچکا ہے کاسنہ میں نکالی تو اُن تلے ہوئی
پارچونکو اُس قلیہ پر رکہدی اور اگر ان پارچونکو تلکر اور خود اسی آب نمک میں ڈالکر پکالی تو دوپیازہ
ہوجاویگا **قلیہ غورہ** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر بادام آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ ۱ لاچی
۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز آدہ سیر ملائی پاؤ بہر نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کے بادامی پارچہ بناکر پیاز کو گھی میں سرخ کرکے بگہار دی بعد ازاں وسے
الٹ پلٹ کرکے کشنیز کو پانی میں پیسکر گوشت میں ڈالدی اور دارچینی اور لونگیں اُسمیں ڈالی جب
گوشت گلجای تو اُسکو نکالکر مصالحہ کے لعاب کو صافی میں چہان لے اور لونگ کا بگہار دے اور پہر ایکجوش
دیکر بادام کو گھی میں بہونکر پیس لے اور چانول کا بلیو اور ملائی اور تہوڑا سا مصالحہ پیسکر سب ایکجا

کرکے ڈال دی اور چولھی سے اوتارلے اور اگر اسیطرح نمک آب کہی یعنی بلیونہ دی دوپیازہ ہوجائیگا لیکن کچھہ تہوڑا سا لعاب رہے **قلیہ کندن** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ مرغ کے انڈونکو پانی میں جوش دیکر ایک تولہ ۸ ماشہ کچی گوشت کا قیمہ ور اسیقدر میدہ اور تہوڑی سی چربی بکری کے قیمہ میں ملاکر چہرے کی پشت سے اوس کو باریک کرکے انڈونکی اوپر لپٹیے اور گہی میں بہونے اور چانول اور مصالحہ پیسکر ملادی اگر نمک آب پر یعنی شوربہ پر دکہے تو دوپیازہ ہوگا اور اگر چاشنی دار منظور ہو تو چاشنی قلیہ میں ڈالی اور بعد بگہار دینی کے ان انڈونکو جو قیمہ لپیٹ کر پکائی ہیں قلیہ میں ڈالدی جب چاشنی قلیہ کے درست ہوجائی تو پہر چانول کا لعاب ور گرم مصالحہ دے اور چاشنی شکر اور لیموں کی بقدر حاجت ہو **قلیہ شیرازی** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ ایکعدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی زعفران ۱ ماشہ خوبانی ۳ تولہ ۴ ماشہ کشمش بادام پستہ ہر ایک بوزن خوبانی کے پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بناکر اور پیاز گہی میں لال کرکے بگہار دے اور کشنیز اور نمک ور تہوڑا سا پانی دیکر دوپیازہ بنالی بعد ازاں ایک چوتہائی گوشت کی نکال لے اور باقی پارچونکا شوربہ کے موافق پانی ڈالکر قلیہ پکالی بعد ازاں شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ ور گہی کا بگہار دہی بعد ازاں تہوڑا سا میدہ لیکر آدہا تو پانی سے نرم کرکے قلیہ میں ڈالدے جب یکجوش کہالی تو اوسکے بعد چانول ور زعفران و گرم مصالحہ جدا جدا پیسکر اور انکا پلیو بناکر قلیہ میں ڈالدی اگر چاشنی دار منظور ہو تو شکر اور لیموں کہ ہر ایک ڈیڑہ ڈیڑہ پاؤ وزن میں ہو ملاکر چاشنی دی اور بعد اوسکے چانول وغیرہ کا پلیو دے اور آدہا میدہ جو باقی ہے اسمیں گرم مصالحہ ملاکر اور وہ چوتہائی دوپیازہ جو الگ رکہا ہے اور پانچ انڈونکی سفیدی جو زردی سے ایکطباق میں بطور ششش رنگہ کے تہ لگاکر اور گہی دیکر آگ پر رکہی انڈونکو گوشت کی اوپر دہرے رکہے اور ایک چمچہ بہر پانی دی جب پکجائی تو قلیہ کاسہ میں نکالی اور اوپر اوسکے ششش رنگہ انڈونکا بشکل نرگس کے جمادے

دوپیازہ شیرازی گوشت ۔ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ ۵ عدد دارچینی دو ماشہ
قرنفل اور الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی خوبانی ایکتولہ ۸ ماشہ کشمش مغز بادام پستہ برابر خوبانی
کے پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچونکو بادامی
بناکر گھی مین پیاز مین بگھار دی پہر نمک ورکشنیز ڈالکر پانی سوافق گلانیکے دیی جب گوشت گلجائے
تو پانی بقدر شوربہ کے ڈالی اور جوش دی جب پانی تہوڑا سا رہجائی تو انڈونکو توڑکر اوسمین ڈالی
اور نرم آگ پر رکہے جب پکجائی تو مصالحہ اور زعفران دیکر چولہی سے اوتارلے اگر چاشنی دار کری
تو شکر ڈیڑہ پاؤ اور لیمون ڈیڑہ پاؤ لیکر چاشنی تیار کری اور مصالحہ سے پہلے دیدے اور نمک یکتولہ
۸ ماشہ رکہے **قلیہ مسک شیر** گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ شیر دو سیر دارچینی ۴ ماشہ
لونگ الایچی ۴ ماشہ مغز بادام تین تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ۳ تولہ
۴ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بناکر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے پارچونکو
بگھار دی بعد ازان نمک ورکشنیز اور پانی دیکر چمچہ سے اولٹ پلٹ کردی بعد ازان شوربہ کے
سوافق پانی دی جب گوشت گلجائے تو لونگ ورگھی کا بگھار دی جب پانی شوربہ کا خشک ہوجائے
تب گرم گرم دودہ ڈالکر ایک جوش دی بعد ازان پلیو بادام ورکشنیز اور چانول کا پتا کر اور گرم مصالحے
پیسکر دی اور اگر چاشنی دار پکانا منظور ہو تو پاؤ سیر شکر سفید کی چاشنی لیمون مین ملاکر تیار رکہے جب
قلیہ کو تیار کرکے چولہ سے اوتاری تب وہ چاشنی دی **قلیہ ماہی** ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ زرد چوب
ایکتولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بہر بیسن آدہ پاؤ روغن کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ بادیان وزیرہ سفید ۳ تولہ ۴ ماشہ
نمک ۵ تولہ ۱ ماشہ اول مچھلی کو چہیل بناکر صاف کری بعد ازان بیسن سے دہوئی پہر تیل تلی کا
ہلدی اور نمک ملکر دو گھڑی رہنی دی بعد ازان بیسن اور دہی سے دہوئی پہر سونف وزیرہ
پانی سے دہوئی پہر نمک ور مصالحہ پیسکر ملے اور گھی مین پیاز سرخ کرکے بگھار دی بعد ازان
لونگ کا بگھار لگائی پہر تہوڑا سا پانی دیکر دوپیازہ کرکے یا بہت سا پانی دیکر شوربہ دار پکائے

نیز مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالیں

جب تیار ہو جائی تو پیاز اور لہسن گھی مین پہونکر چانول کا پلیو تیار کرکے ڈالی اور پہر گرم مصالحہ دیکر شکر سفید پاؤ بہر اور لیمون پاؤ بہر لیکر چاشنی دی **قلیہ آنبہ** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر کیریان تین پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش ۳ تولہ چار ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بناکر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے بگہار دی بعد ازان ثابت ذ اور نمک ورکشنیز دیکر الٹ پلٹ کری بعد اسکے گلانیکے موافق پانی دی جب پانی موافق رہجائے تو شوربہ کو گوشت سی جدا کرکے صافی مین چہان لی اور گوشت کو لونگ مین بگہار دے اور کشمش اشہر مین ڈالی بعد ازان آدہی کیریونکی لوزین بناکر کانٹی سی ونکو گودلی ورپانیمین ونکو جوش دیکر شکر سفید کا شیرہ بناکر ڈالدے اور اسی شیرہ مین گلائے اور آدہی کیریونکو پانی مین جوش دیکر تھم سے ملی اور صافی مین چہانے اور چاشنی کی موافق شیرہ مین ڈالے اور شیرہ کو ایک جوش دیکر قلیہ مین ڈالدے اور جوش دے جب شوربہ موافق رہے اوسوقت وہ لوزین شیرین ڈالکر جوش دے اور پہر گرم مصالحہ اور پلیو ورزعفران ڈالکر تہوڑی سی آنچ دیکر چولہے سے اوتارلے **دوپیازہ کوفتہ لعاب دار** گوشت ۔ سوا سیر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۴ ماشہ لونگ لاچی ۳ ماشہ پیاز آدہ سیر ادرک چہہ تولہ ۸ ماشہ کشنیز برابر ادرک اور نمک بہی برابر اسی کے سیر بہر گوشت کی بادامی پارچہ بناکر گہی اور پیاز مین بگہار دے پہر اسے الٹ پلٹ کرے بعد ازان نمک ورپانی اور کشنیز دے پہر پانی گلانے کے موافق دیکر گوشت کو گلنے دے بعد ازان پاؤ بہر گوشت کا قیمہ کرکے گہی اور پیاز مین بگہار دے اور اسمین بہی نمک ورکشنیز اور پانی دیکر دوپیازہ بناکر بعد ازان ایک تولہ ۸ ماشہ کچا قیمہ دیکر اور نصف قیمہ کے چربی ملاکر پیاز اور ادرک دیکر پتہر پر سب کو پیسی بعد ازان ایکتولہ ۸ ماشہ بیسن ملاکر تمام قیمہ کے کوفتی بنائی اور اونکو گہی مین بہون لے اور پارچہ کے دوپیازہ مین ملاوی جب کوفتی شوربہ مین گلجائین اور تہوڑا سا لعاب ہجائی تو مصالحہ ڈالکر چولہ سے اوتارلے اور زعفران پانیمین پیسکر شوربہ کشادہ کردی **قلیہ خاصہ زعفران** گوشت ۱ سیر بہر

تنبیہ مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین

روغن زرد پاؤ بھر بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز
آدہ پاؤ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑہ پاؤ لیموں ڈیڑہ پاؤ نمک تولہ ۸ ماشہ گوشت کے بادامی پارچے
بناکر پیاز ادرک کشنیز دیگر پانیمیں یخنی کیطرح پکاہی اور گوشت کو گلاہی جب یخنی تیار ہوجائے شکر کا شیرہ
بنارکھی تھوڑی سی شوربہ میں گوشت کو گھی اور لونگ کا بگھار دیکے پھر چاشنی ڈالی جب تیار ہو تو ادرک ور
لونگ کا بگھار دی پھر پیو بادام اور چانول ور مصالحہ کا پیکر ملادی اور زعفران پانیمیں پیسکر
دی اور چولہے سے اوتارلے اسیطرح اگر فقط نمک آب پر رکہی تو دوپیازہ ہوجاویگا **قلیہ ماہی**
ماہی سیر بھر کیلہ نیم پخت سیر بھر گہی پاؤ بھر دارچینی ایک ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار
زعفران ایک ماشہ کشمش بادام آدہ پاؤ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات
پاؤ بھر شکر ڈیڑہ پاؤ لیموں ڈیڑہ پاؤ تیل کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ بیسن آدہ پاؤ سونف و زیرہ ۴ تولہ
نمک یکتولہ ماشہ پہلے پارچونکو بیسن سے دہووے بعد ازاں نمک ملکر دو گھڑی رہنے دی پھر بیسن اور دہی
سے دہوو اُس کے بعد سونف ور زیرہ سے دہووے پھر نمک ور مصالحہ لگاکر اور پیاز کو لال کرکے گھی میں
بگھار دے اور لونگ ور گھی سے اُس پھر بگھار دیکے پھر مچھلی نیم پخت کیلہ کا گھی میں بھونکر ڈالی اور پھر
میوہ اور چاشنی شکر اور لیموں کے دیکر ایک جوش دیکر مصالحہ اور گھی اور زعفران ڈالے اگر نمکین رکھنے
تو جب پارچونکو بھونکر بگھار دی کشنیز کو پانیمیں پیسکر لعاب وسکا دیکر جب تیار ہوجائے تب بادام
اور چانول اور دہی ڈالے اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولہی سے اوتارلی **قلیہ نارنگی**
گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی چار ماشہ لونگ لائچی ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ
شنگرف ایکماشہ بادام کشمش ڈیڑہ پاؤ مرچ سیاہ ۴ رتی بیضہ مرغ ایکعدد پیاز پاؤ سیر ادرک کشنیز
۳ تولہ ۴ ماشہ نخود بریاں ایکتولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑہ پاؤ لیموں ڈیڑہ پاؤ نمک ۲ تولہ ۶ ماشہ
اول گوشت کو بادامی پارچہ بناکر پیاز سرخ کرکے گھی میں بھون لے بعد بگھارنے کے نمک ور
ادرک دیکر اولٹ پلٹ کرے بعد ازاں پانی اور کشنیز کا لعاب گلانے کے موافق دے بعد ازاں
شوربہ کو صافی میں چھان لے اور پھر لونگ ور گھی کا بگھار دی پھر آدہ سیر گوشت کا قیمہ نیم پختہ اندر

خام کرکے مصالحہ اور چینی اور انڈے کی سفیدی دیکر پیسے اور شنگرف کا رنگ لیموں کے عرق میں تیار
کرکے ہاتھہ سے پوریاں بنائی اور میوہ پانی سے نرم کرکے پوریوں کے اندر بھرکے نارنگی کی صورت بنا کر
گرم پانی کی بہاپ سے تھوڑا سا سخت کرکے آدھی چاشنی میں ڈالکر پھر قلیہ میں ڈالی اور پھر
ایک جوش دیکر شیرہ چاشنی کے قلیہ میں دی جب وہ نارنگیاں قلیہ میں گلجائیں لعاب بادام
اور چانولکا گرم مصالحہ اور زعفران ملا کر دی اور چولہی سے اوتارلی اسیطرح اگر نمک آب پر رکھے
تو دو پیازہ ہوگا **قلیہ سموسہ** برگ تنبول تیس عدد گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دار چینی
۴ ماشہ لونگ الایچی ۴ ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھر ادرک
۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز پاؤ بھر نمک لاہوری ۳ ماشہ نخود بریاں سیر بھر گوشت کو بادامی بنا کی پیاز
اور گھی میں بہونکر بہگار دی نمک اور ادرک دیکر لعاب کشنیز اور پانی گلانی کے موافق دیکر بہونکر
دے جب گوشت گلجائے تو شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ اور گھی کا بہگار دیکے پھر ایک جوش
دیکر بادام کو گھی میں بہونکر اور بادام چانول پیسکر ڈالدی اور آدھ سیر گوشت کا قیمہ بنا کر نیم پخت کرکے
پیاز اور ادرک اور مصالحہ ملا کر پتھر پر پیسے پھر تھوڑا سا گھی اور نخود اور بیضہ مرغ کی سفیدی ملا کر
پوریاں بناوے بعد ازاں بالسے باریک کرے پھر اوپر اوسکے ایک پان رکھی پھر ایک پوری اوسپر رکھے
اور اوسپر ایک پان رکھے اسیطرح دس بارہ تہ لگا دی اور چاروں طرف اوسکو باندہکر تھوڑا سا گرم پانی کے
بہاپ سے پکالے پھر سے ایک سر تراش دی کہ ورق اوسکے جدا ہوجاویں پھر گھی میں بہونکر پانکو
گوشت کی تہ میں سے نکالی پھر قلیہ وپران سموسوں کے رکھدی جب وہ سموسے گلجاویں تو گرم مصالحہ
دی اگر چاشنی قلیہ میں ڈالی تو سموسونکو چاشنی میں ڈالکر پھر قلیہ میں ڈالی ایک جوش دی بعد
اسکے گرم مصالحہ دی اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا **بورانی** گوشت سیر بھر گھی پاؤ بھر
گاجر آدہ سیر دہی سیر بھر زعفران ایکماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۲
تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ برنج ۳ تولہ ۴ ماشہ لہسن ایک
تولہ ۸ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز لال کرکے گھی میں بگہار دی پھر کشنیز ڈالکر الٹ پلٹ

کرکے پانی سوافق چھوڑی بعدازان گوشت کا قیمہ کرکے نیم پخت پکاکر پیسے گاجرونکو صاف کرکے
جوش کرے اور قیمہ مین مصالحہ دیگر ایکتولہ ۸ ماشہ بھیدی مین تھوڑی چربی ملاکر گاجر کے
ٹکڑونپر لپیٹ کر گھی مین بھونے اور دوپیازی مین ڈالکر دم دی بعدازان گرم مصالحہ پیسکر
ڈالی جب تیار ہو کاسنہ مین نکالی دہی مین چانول ورلہسن کا بلیو بناکر لونگ اور گھی سے
بگھار کر دوپیازی مین ڈالدے اوپر سے زعفران پیسکر ملادی اور اسیطرح بورانی چقندر اور
بیگن کیے بھی بناسکتا ہے **قلیہ بادامی** گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دہی پاؤ بھر دارچینی
دو ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز
ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچہ بادامی بناکر پیاز اور گھی مین بگھار دی اور
نمک ور پانی اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری بعدازان پانی سوافق قلیہ درک کے ساتھہ ڈالی
جب گوشت گلجائی شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ ور گھی کا بگھار دیکر دہی ور چانول کا
بلیو ور بادام پیسکر گرم مصالحہ کے ساتھہ ڈالی جب تیار ہو تو زعفران دیکر اوتار لی **قلیہ ماہی**
روہو روغن زرد پاؤ بھر آردنخود پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایکماشہ جعفرات آدہ پاؤ نمک ڈہائی
تولہ کشمش آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ ماہی کو صاف کرکے مٹی ایک ونگل لیپٹی اور گرم راکھہ مین
دبادے جب مٹی سرخ ہوجائی تو مچھلی پرسی اوتارلی مچھلی کا گوشت کانٹو سنی جدا کرکے
بیسن اور پیسی ہوئی مصالحہ کے ساتھہ منڈدی بعدہ دیگچہ مین تھوڑا پانی ڈالکر اوپر دس کے
گھانس بچھادی اور گوشت کو بصورت مچھلی کے ٹکڑونکو بناکر اوس گھانس پر رکھکر آنچ کری
جب ٹکڑے پختہ ہووین تو لونگ ور گھی مین بگھار کر لعاب کشنیز ڈالی جب تیار ہو لعاب
بادام اور چانول ور دہی ڈالی گرم مصالحہ اور زعفران دے اگر چاشنی دار کری تو بعد گوشت
کی بکجائے میوہ چاشنی مین ڈالی اور ایک جوش دے مصالحہ اور زعفران ملائے شکر سفید پاؤ بھر اور لیمون
پاؤ بھر اگر چاہی کہ گھی مین کانٹی مچھلی کے گلجائیں مچھلی سیر بھر گھی ڈیڑہ پاؤ کچا سہاگہ ۲ ماشہ مچھلی

کو صاف کرکے پارچہ بناکر چھری کے نوک سے صاف کرکے میٹھی کے عرق مین سہاگہ کو پیسکر ملائی
پھر مچھلی کو چار گھڑی تک اوس عرق مین ڈبو رکھے بعد ازان عرق سی نکالکر لونگ اور گھی کا
بگھار دی اور پھر اوس عرق کو دیگچہ مین نڈالی **دوپیازہ سولی** روغن زرد آدہ سیر قتلہ سولی
سیر بھر پیاز دو سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ
کشنیز ۲ تولہ زردچوب یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ایکتولہ ۸ ماشہ بیسن
۳ تولہ ۴ ماشہ سولی کے قتلونکو لیمون کے پوست و زیرہ کے پانی اور بیسن سے دہو کر بادامی پارچہ بناکے
اور پیاز کو گھی مین لال کرکے سولی کے قتلونکو بہون لے بعد ازان وہ قتلے نکالکر اوسی گھی مین
ہلدی بہونکر اور تہوڑی پیاز اور تہوڑا لہسن اوسی گھی مین بہون لے اور بعد ازان سولی کے
قتلونکو اس سب مصالح مین بگھار دی اور دوپیازہ پکالی اور کشنیز اور نمک آب بقدر گلا سکے
دی جب وہ گلجائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیسکر اور مصالح گرم پیسکر ڈالی اور چولہی سی اوتار لے
دوپیازہ کریلہ گوشت ڈیڑہ سیر گھی پاؤ بھر کریلہ پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الاچی ۲ ماشہ
پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک پانچ تولہ زردچوب ایک تولہ ۸ ماشہ
جغرات پاؤ بھر گوشت کی بادامی پارچہ بناکر پیاز اور گھی مین بہون لے پھر آب و نمک اور کشنیز اور
ادرک دیکر الٹ پلٹ کری اور پھر پانی ڈالکر گلاوی بعد ازان کریلونکو چھیلکر نمک اور ہلدی ملکر
گرم جگہہ رکھے تہوڑی دیر کے بعد ہاتھہ سی ملکر اونکی تلخی نکالکر پانی سی دہوی بعد ازان پھر
ملکر چار گھڑی صبر کری پھر پانی سے دہوی اور گھی مین بہونکر دوپیازہ مین ڈالدی جب وہ گوشت
مین گلجائین تب گرم مصالح دیکر اوتار لی **قلیہ خاصہ** کلہ ایک عدد روغن زرد پاؤ بھر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار
رتی مغز بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ جغرات آدہ پاؤ لہسن آدہ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف
۳ تولہ ۴ ماشہ اول کلہ کو گرم پانی مین ڈالی بعد ازان سونف کو آٹہ مین ٹکیہ بناکر ادرک و پیاز
و چاول اور کشنیز اور لہسن ڈالکر بطور یخنی کے گلائی بعد ازان شوربہ کو صافی مین چہان کر

تتمہ مرچ سبز بقدر خواہش ڈالین

گہی اور لونگ میں بگہار دی بعد ازاں دارچینی اور نمک ڈالکر ایک جوش دی بعد ازاں
پیاز کے لچھے کتر کر گہی میں بہونکر تیار رکہی اور پلیو چاول اور گرم مصالحہ اور بادام کا پیسکر
دہی میں ملا کر رکہی بعد ازاں کلہ کو بگہار دی اور پہر مصالحہ اور پلیو دیکر ایک جوش دی
اور لہسن پیسکر ڈالی اور چولہی سے اوتار لی **دو پیازہ کلہ لعابدار** کلہ ایک عدد گوشت آدہ سیر
روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی پیاز آدہ سیر ادرک ایک
تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زرد چوب ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول
پیاز اور لہسن کو گہی میں بہونلی اور پہر گہی میں سے نکال لے اور ہلدی کو اوسی گہی میں بہونکر
کلہ کو بگہار دی اور لہسن پیکر الٹ پلٹ کری اور نمک اور پانی اور کشنیز دیکر پانی موافق گلانے
کے دے جب کلہ گلجائی وہ بہونی ہوئی پیاز ڈالی جب تیار ہوجائے مصالحہ اور پلیو چاولونکا ڈالکر
آنچ دی جسوقت کہ لعاب تہوڑا سا رہے اوتار لی **دو پیازہ بادنجان** بادنجان سیر بہر
روغن زرد پاؤ بہر گوشت آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دہی پاؤ بہر برنج برای پلیو آدہ پاؤ کشنیز
ایکتولہ ۸ ماشہ بادنجان کو اندر سے خالی کرکے گوشت کا قیمہ بنوا کر اوس قیمہ کو گہی اور پیاز
میں بہونکر بگہار دی پہر نمک آب اور کشنیز دیکر دوپیازہ پکالی اور قیمہ اور ادرک اور پیاز
اور تہوڑا سا گرم مصالحہ پیسکر ملائی اور بیگنوں کے اندر بہرے اور لونگ اور گہی میں اونکو
بگہارے دوپیازہ کے طرح الٹ پلٹ کری اور تہوڑا سا پانی دیکر گلائی اور دہی اور چانول
کا پلیو ڈالکر آنچ دے جب تیار ہوجائے گرم مصالحہ اور زعفران دی اگر چاشنی دار بنائی تو بعد گلجانے
بینگنونکی چاشنی لیموں اور شکر کے دے اور بعد اوس کے گرم مصالحہ اور زعفران اور چانولکا پلیو
ڈالکر چولہے سے اوتار لے **دوپیازہ رجپوتی** بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ
لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک تولہ ۸ ماشہ شکر سفید
پاؤ بہر نمک تولہ ۸ ماشہ بادنجان کو چار پارہ کرکے نمک لگا کر دہر دی اور پیاز کو گہی میں سرخ
کرکے آدہا مصالحہ پیسکر اور ادرک کا قیمہ بنا کر بیگنو نمیں یہ سب بہرے بعد ازاں بیگنو نکو ڈورے

سے باندہے اور لونگ در گہی میں بگہار دی پہر تہوڑا سا پانی اور نمک و لیموں ڈالی جب تیار
ہوجای تو چاشنی لیموں و شکر کی دی جب چاشنی خشد ہوجای زعفران اور باقی کا مصالحہ
پیسکر ڈالی ور پہر چولہی سے اوتار لے **دوپیازہ زمین قند** زمین قند سیر بہر روغن زرد
پاؤ بہر آملہ ۳ تولہ ۴ ماشہ ہلیلہ ۱ ماشہ املی سات تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی
۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زردچوب ۱۰ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ اول زمین
ہلدی کو بہونی پہر پیاز کے لچھے کتر کر اسی گہی میں بہونے اور ہلدی اور پیاز میں بگہار دی اور الٹ
پلٹ کرے بعد اوس کے آب و نمک و آملہ کے ٹکڑے اور ہلیلہ و مغز املی ڈالدی جب پکجای اور تہوڑا
سا باقی رہے تو چولہی سے اوتار کر اوسکو انگاروں پر دم دی و مصالحہ دیکر دو گہڑی صبر کرے اور
دیگچہ کا موہنہ نہ کہولی جبتک سرد ہوجای **دوپیازہ خربزہ** خربزہ خام ایکعدد روغن زرد پاؤ بہر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ شکر پاؤ بہر لیموں پاؤ بہر زعفران ایکماشہ خربزہ کو صاف کرکے
ٹکڑے اوس کے گہی میں بہون لے بعد ازاں لونگ و گہی سے بگہار دی بعد ازاں لیموں اور
شکر ڈالی اور ایک جوش دی کر خشک کرے یا لعاب دار رکہی پہر مصالحہ پیسکر ڈالی و چولہی
سے اوتار لی **دوپیازہ رتالو** رتالو سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی ادرک تولہ ۸ ماشہ اجوائن ۱ تولہ ۸ ماشہ جغرات آدہ پاؤ زردچوب ۱۰ ماشہ
نمک لاہوری ۲ تولہ چہ ماشہ رتالو کو چہیلکر ٹکڑے بنا کر چہری سے یا کانٹی سے گودی اور دہی
لگا کر دہوپ میں دو گہڑی رکہی بعد ازاں ہلدی کو گہی میں بہونکر لونگ سے بگہار کے اور
الٹ پلٹ کرکے پانی گلانیکی موافق ڈالی جب پکجای تو انگاروں پر دم لگائی پہر پسا ہوا مصالحہ
دے لیکن پکانی وقت چمچہ ڈالی **دوپیازہ چولائی** ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک تولہ ۸ ماشہ لہسن ۱ تولہ ۸ ماشہ ساگ کو پانی سے نہمتر
جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گہی میں لال کرے بعد ازاں ساگ اسمیں ڈالکر نمک دی اور لہسن
کو کوٹکر لیموں و گہی میں بگہار دی پہر ساگ کو اوسمیں ملاکر بگہار دی اور ایک بیضہ منہ سا گ کے

ڈالے اور انڈہی پر کشنیز پیسکر چہڑکدی جب پکجائے گرم مصالحہ ڈالکر چولہی سے اوتارلے **دوپیازہ کلی کچنال** - کلی کچنال ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ بہر لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جعفرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایکماشہ نمک لاہوری دو تولہ چہ ماشہ اول کچنال کے کلیونکو پانیمین جوش کری بعدازان پانیمین سے نکالکر نمک اور دہی اور زعفران اور ادرک کا عرق ملکر دو گہڑی رہنی دی پہر پیاز کو گہی مین سرخ کرکے کچنال کو بگہار دی اور تہوڑا سا الٹ پلٹ کرکے پانی گلانے کے موافق ڈالدی جب پانی خشک ہوجاوے مصالحہ اور زعفران دیکر اوتارلے **بہرتہ بادنجان** بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ایکماشہ لونگ الائچی ایکماشہ جعفرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول بادنجان کو جوش کرکے چہل لے پہر پیاز کو گہی مین سرخ کرے بعدازان پیاز کو نکالکر بادنجان کو اوسی گہی مین بگہار دی جب پانی خشک ہوجاوی تو وہ سرخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصالحہ پیسکر دی اور اگر چاشنی منظور ہو تو پیاز اور دہی کے بعد چاشنی دی اور جب چاشنی خشک ہوجائی تو پہر مصالحہ پیسکر دی اسیطرح سے بہرتہ گجراتی اور توری اور کدو کا بنائی شکر تر سلے پاؤ اور لیمون ڈیڑہ پاؤ چاشنی کے واسطے ہے

بہرتہ گجراتی بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جعفرات آدہ سیر کشمش آدہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ اول بادنجان کو چولہ مین بہونکر صاف کرکے نمک ملا رکہے بعدازان پیاز کو گہی مین لال کرکے اور پیاز کو نکالکر بادنجان کو اوس گہی مین بگہار دی اور کشمش کو دہوکر ڈالدے بعدازان سرخ پیاز کو اوس مین ڈالکر اولٹ پلٹ کردی بعدازان اوس مین دہی دے جستیار ہوجائی مصالحہ ڈالکر اوتارلی **بہرتہ گوشت** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر جعفرات پاؤ بہر کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر لیمون آدہ پاؤ گوشت

مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالو۔ ۱۲

کے بادامی پارچہ بناکر چھری کے نوک سے کوٹ کر باریک کری اور ادرک کا عرق اور نمک ملاکر چار گہڑی صبر کرے بعد اوس کے دہی ملاکر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے گوشت کو بگھار دی اور پہر کشنیز ڈیکر الٹ پلٹ کری اور پانی گلانیکے موافق دیکر چھوڑ دی جب گوشت گلجائی چمچہ سے اوسکو لت کرے کہ سب ملجائی بعد ازان پیاز کا قیمہ بناکر گھی مین بھونکر مصالح ملاوی اور چولہی سے اوتار لی اگر چاشنی دار کرے چاشنی تیار کرکے ڈالی اور جب چاشنی پکجائی تو دہنگار لگائی **بھرتہ گوشت ماہی**

ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کے پارچہ کرکے چھری سے باریک کوٹ کر ادرک کا عرق اور نمک دیکر چار گھڑی تک رہنے دے بعد اوسکے کشنیز ملاکر کیلہ کے پتون مین دس پیچ دیکر گرم راکھہ مین دبادی چار گہڑی کے بعد نکالکر کوٹ رکھے اور پیاز کو گھی مین سرخ کرکے بگھار دی بعد ازان الٹ پلٹ کرکے گرم مصالح دیکر اوتار لے **بھرتہ شیرازی**

بادنجان ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ ۳ عدد جغرات پاؤ بہر کشمش ۳ تولہ ۴ ماشہ پنیر ۳ تولہ ۴ ماشہ دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ۲ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ بادنجان کو پانی مین جوش کرکے چھلکے اور تخم دیکر رکھی پہر پیاز کو گھی مین سرخ کرے جب بادامی رنگ ہوجائی تو آدہی پیاز کو جدا کرکے باقی پیاز بادنجان کو بگھار دی اور ادرک کا عرق ڈال کے بعد اوسکے جغرات کو صافی مین چہان کے اور کشمش کو پیسکر دہی ملاکر دونو کو بادنجان مین ڈالدی جب پکجائی تو انڈونکو جوش کرکے اور چھیل کے قیمہ بنائی اور اس قیمہ کو اور پنیر کو اور اوس آدہی پیاز کو جو سرخ کی ہوئی رکھی ہے باہم ملاکر دہنگار دیکر بادنجان مین ملاوے اور زعفران مصالح ڈالکر چولہی سے اوتار دے اور پہر دہنگار دی اگر چاشنی دار کری تو ہمراہ جغرات اور کشمش کی چاشنی دی اور پنیر نہ دی شکر پاؤ بہر اور لیمون پاؤ بہر **بھرتہ گوشت** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جغرات پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک

مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین ؎

۱ تولہ ۸ ماشہ تہوڑی سے پیاز گہی میں سرخ کرکے گوشت کو بگہار دی پہر آب و نمک ادرک، کشنیز وغیرہ الٹ پلٹ کرکے موافق گلانیکے پانی دیکر گوشت کو گلاوی جب پانی خشک ہوجاوے اور گوشت تیار ہوجاوی تو تہوڑے پیسے بعد ازاں ادرک کا قیمہ ملائی اور باقی گہی میں بہون لے بعد ازاں ادرک کو گہی میں سے نکالکر گوشت کو اوس گہی سے بگہار دی بعد اوس کے پیاز کو دہی میں ملاکر گوشت میں ڈالدی جب تیار ہوجائی تو مصالحہ وغیرہ چولہی سے اوتار لی اور پہر دہنگار دی اور اگر چاشنی دار کرے تو دہی کی ڈالنے کے بعد چاشنی دیجے چاشنی پہرتے میں خشک ہوجاوی تب مصالحہ وغیرہ رکہہ چہوڑے شکر پاؤ بہر اور لیموں پاؤ بہر۔

تیاری یخنت بریانی ہای

تیاری یخنت زیر بریانی پنیر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ پنیر پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک تولہ ۸ ماشہ سیدہ تین تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ نخود سبز یعنی بونٹہ آدہ پاؤ پنیر کے ٹکڑے کترکے میدہ میں لپیٹے اور پہر گہی میں بہون لے بعد اوس کے الائچی اور زعفران و دہی ملاکر پارچہ بریان پر ملے اور دیگچہ پر وہ پارچہ رکہکر پنیر کے ٹکڑے اوس کے اوپر بہری بعد ازاں پیاز کا لچہا اور ادرک اور تہوڑا سا گہی وغیرہ دار چینی اور لونگ اوس کے تہ پر ڈالی اور چانولوں کو اوبالکر پنیر اور مصالحہ کے اوپر رکہی اور اگر چانول سخت رہگئی ہوں تو دو چمچہ پانی کے دی اور تہوڑے سے چانولوں میں زعفران کا رنگ دیکر نخود سبز کو ایک طرف چانولوں پر رکہدی اور گرم گہی اوپر ڈالکر آٹے سے دیگچہ کا مونہہ بند کردی اور اوپر بہی آگ رکہی اور چاروں طرف برابر آگ رکہکر دم دی **زیر بریانی** گوشت ڈیڑہ سیر چانول ڈیڑہ سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک تولہ ۸ ماشہ دہی پاؤ بہر نمک پانچ تولہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ نخود سبز آدہ پاؤ گوشت کے پارچہ کرکے نمک اور ادرک کا عرق ملکر ایک گہڑی رہنے دے بعد اوس کے

دہی ملاکر ایک گہڑی تامل کرکے آٹھ تولہ ۴ ماشہ گہی میں پیاز سرخ کرکے گوشت کو مع دہی کے بگھار دیجے
آب کشنیز ڈالدی جب پانی خشک ہوجائی تب گوشت کی اوپر دارچینی لونگ الایچی اور زیرہ
ڈالی اور چانولونکو اوبال کر بپاوی اور گوشت کی اوپر تہ لگاوی اور تہوڑی چانولونکو گہی اور
زعفران دیکر ایک کونے میں چانولوں کے رکہدی اور ایک گوشہ میں دانہ پونہہ کے بچہادی اور آٹے
سے دیگچہ کا موہنہ سرپوش سے بند کرکے دم دی اور نرم آنچ پر رکہی بعد ازاں اوس آگ کو دور
کرے اور سرپوش پر انگاری رکہدی اور چار و نظرف اوسکی آگ رکہی ور دیگچہ پر پتہر رکہکر دو گہڑی تک
دم دی پہر چولہی سے اوتار لی اور اگر چانول زعفرانی کرے تو زیر بریانی ہوگی **زیر بریانی**
گوشت سیر بہر چانول سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ
دہی آدہ سیر پیاز پاؤبہر ادرک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ دمڑی بہر
گوشت کے پارچہ بناکر نمک اور ادرک کا عرق اور کشنیز ملکر دو گہڑی صبر کری بعد اوس کے الایچی
اور زعفران پیسکر اور دہی میں ملاکر دیگچی میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہہ دیوی اور لونگ
دارچینی ڈالدی اور آدہا گہی اوس تہہ پر دی اور گوشت کی اوپر چانولونکو آب نمک سے دہوکر
بچہادیوی اور آدہ سیر پانی دیکر دیگچہ کا منہ آٹی سی بند کرے اور نیچے دیگچہ کے لکڑیکی آنچ کرے
اور سرپوش پر بہی آگ رکہی اور جسوقت آواز یعنی بہاپ سخت نکلی آنچ دور کری اور تین گہڑی
تک انگارونپر دم دی اور پہر چولہی سے اوتار لی **زیر بریانی سیر** گوشت دو سیر چانول سیر بہر
گہی آدہ سیر دارچینی چار ماشہ لونگ الایچی ۴ ماشہ دہی دو سیر زعفران ۲ ماشہ پیاز آدہ سیر
ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ دمڑی بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری چہہ تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ
چار رتی گوشت کو نمک اور زعفران اور پیاز ادرک ملکر چار گہڑی رہنے دی اور پہر تہ میں زیرہ
اور دارچینی بہی دی الایچی اور زعفران پیسکر آدہا دہی اور کشنیز ملا کر گوشت میں دی اور پہر دیگچی
میں تہ لگاکر لونگیں ڈالدی اور تہوڑا سا گہی ڈالی اور چانولونکو پانی میں دہوکر اور آدہا دہی چانولوں
میں دیکر گوشت کی تہ پر رکہی اور آٹی سے دیگچہ کا موہنہ بند کرکے نیچے اوسکے لکڑی کی آنچ کری

جب دہی خشک ہوجاوے اور گہی آواز دے تہوڑی آگ ورکرے انگارونپر دو گہڑی دم دے
بعد اوسکے دیگچہ کا منہہ کہول کر گہی دے پہر دیگچہ کو بند کرکے سرپوش پر اور چار ونطرف اوسکے آگ
رکہی اور چار گہڑی تک دم دیکر چولہے سے اوتار لے **زیر بریان خراسانی** گوشت سیر بہر
چانول آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ۲ ماشہ دہی پاؤ بہر
پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ مرچ سیاہ چار رتی
زیرہ دمڑی بہر گوشت کو نمک ور ادرک کا عرق اور پیاز ملا کر بعد اوسکے الایچی اور زعفران اور
مرچ سیاہ اور کشنیز پیسکر اور دہی مین ملا کر گوشت کو ملے دیگچہ مین زیرہ دیکر گوشت کے تہ لگاے
دارچینی اور لونگین تہ پر ڈالکر آدہا گہی ڈالے اور چانولونکو ابالکر گوشت کی تہ پر دو لپے چانولونکی
ڈالکر تہوڑا پانی دے بعد اوسکے سب چانول دیگچی مین ڈالکر باقی گہی ڈالے اور چانولون پر
آٹے کی ٹکیہ رکہے دیگچہ کا موہنہ بند کرکے موافق کے آنچ دیگچی کے نیچے کرے اور سرپوش پر آگ رکہے
جب پانی خشک ہوجاے اور گہی آواز دے دیگچے کے نیچے سے آگ کم کرکے دو گہڑی دم دے
پہر چولہے سے اوتار لے **زیر بریان ماہی** ماہی دو سیر چانول آدہ سیر گہی پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ
لونگ الایچی چار ماشہ زعفران دو ماشہ ادرک ۲ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دہی
آدہ سیر روغن کنجد ۲ تولہ ۴ ماشہ سونف ۲ تولہ ۴ ماشہ بیسن آدہ پاؤ نمک لاہوری ۵ تولہ ۸ ماشہ
مچہلی کو صاف کرکے پارچہ بنا کر پہر دو گہڑی تک روغن کنجد مین دہووے پہر سونف اور زیرہ سے
دہووے پہر بیسن سے دہووے پہر دو گہڑی تک دہی مین نمک اور ادرک کا عرق اور کشنیز
اور پیاز اور تمام مصالح ملا کر پارچونکو دہی مین رکہے بعد دو گہڑی کے دہی اور الایچی پیسی ہووے
اور ایک ماشہ زعفران ملکر دیگچی کے تہہ مین مصالحہ دیکر مچہلی کے پارچہ رکہے اور لونگ ور دارچینی
اوس مین ڈالے ور چانولونکو ابالکر پارچونپر تہ لگاوے اور پہر گہی دے ور تہوڑے چانول زعفرانی
کرکے اوپر ڈالدے اور چانولونپر آٹے کی ٹکیہ رکہے اور موہنہ دیگچے کا بند کرے اور دو لکڑیونکی آنچ
نیچے دے جب گہی آواز دے تو آنچ دور کرکے دو گہڑی دم دے اور چولہے سے اوتار لے فقط

زیر بریان ماہی ماہی سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ برنج سیر بھر جغرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ تیل کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ۳ تولہ ۴ ماشہ بیسن آدہ پاؤ اول مچھلی کے پارچہ بناکر پانی سے دہوئے پہر دو گہڑی تک تیل کنجد مین ڈبو کر دہوئے پہر سونف اور زیرہ سے دہوی پہر بیسن سے دہووی پہر دو گہڑی تک آدہا دہی ملکر رہنی دے اور پہر دہووی بعد ازان نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز اور تمام مصالحہ لگاکر گہی مین بہونے بعد اوسکے لونگ لاچی اور زعفران پیسکر پارچہ پر لگاوی اور دیگچی مین ٹکیہ آٹہ کی رکہہ کر پارچونمین مصالحہ ڈالی اور چانولونکو بالکل پارچونکے اوپر بچہاوی اور تہوڑی چانول زعفران مین رنگ دیکر دیگچہ کے ایک گوشہ مین رکہدے اور اوسکے اوپر گہی دیکر چانولونپر آٹے کی ٹکیہ رکہکر دیگچہ کے موہنہ کو آٹی سے بند کرے اور اوپر اوسکے پتھر رکہکر ایک آنچ دیکر دیگچہ کے چارونطرف آگ رکہکر دم کرے بعد ۲ع اوپر نہ لہی سے اوتار لے

تیاری یخنت پلاؤ ہا

ماہی پلاؤ ماہی دو سیر برنج سیر بھر گوشت برائی آبجوش سیر بھر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱ تولہ کشنیز آدہ پاؤ جغرات پاؤ بھر تیل تلخ ۶ تولہ ۸ ماشہ سونف و زیرہ چھ تولہ چار ماشہ بیسن پاؤ بھر نمک ۶ تولہ ۴ ماشہ ماہی کے پارچہ بناکے دہووے بعد اوسکے سونف و زیرہ سی دہووے پہر دو گہڑی تک تیل ملکر رکہے بعد ازان بیسن سے دہووے پہر سونف اور دہی مین دو گہڑی تک رکہہ کر دہووی پہر آدہا مصالحہ پیسکر پارچون مین لگاوی بعد ازان روغن زرد مین پیاز کو سرخ کرکے گوشت مین بکری کے ادرک و کشنیز اور نمک ملاکر یخنی پکاوی اور یخنی کے شوربہ کو چہانکر لونگ و گہی کا بگہار دی اور یخنی کے پارچونکو دور کری اور دیگچہ مین آٹی کی ٹکیہ رکہہ کر اوپر اوسکے ماہی پارچہ رکہی اور مصالحہ درست اور ادرک کترکر دیوی پہر چانولونکو پانیمین اوبالکر شوربہ مین ملاکر پارچونکے اوپر رکہکر دم دے

اور اوپر سے گھی دی اور اگر ماہی پلاؤ کو بکری کی گوشت کی یخنی نہ دی تو آٹھہ تولہ چار ماشہ چنے
کی دال لیکر پانیمیں جوش کرے اور کفگیر سے دال کی کف نکالکر بطور یخنی کے تمام مصالحہ یخنی کا دیکر
نمک اور گھی دیکر یخنی پکائی جب وہ جوش کہالی تب اوس کے شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ
اور گھی سے بگہاری پہر چاولونکو اس دال کے شوربہ میں بھگوکر پولاؤ دم کری مگر چاول اول
اوبال لے اور اوپر سی گھی دی تو یہ نخود پلاؤ ہوگا اگر چاشنی دار کری تو شکر سیر بہر لیموں سیر بہر
کشمش ۷ تولہ ۴ ماشہ بادام سات تولہ ۴ ماشہ لیکر شکر کی چاشنی پکائی جب مچھلی کے پارچونکو
مصالحہ دیکر گھی میں بہون لے تب آدہی چاشنی دیکر پارچوں میں ڈالی اور آگ پر رکھی
کہ چاشنی خشک ہو جاوی اور باقی چاشنی کو یخنی کی گوشت کی شوربہ میں ملاکر دیگچہ میں
گوشت کی تہ لگا ... بعد ازاں پہر چاولونکو اوبالکر شوربہ شیرہ دار میں ڈبوکر گوشت کی تہ پر چہپاوے
اور پاؤ گھڑی تک چہوٹہہ ہنبدی اور اوپر سے باقی کا گھی دے جب پلاؤ قاب میں نکالی تو اوپر
سے وہ پارچہ مچھلی کے جو چاشنی دار رکھی ہیں رکھی اور میوہ کو گھی میں بہونکر قاب کے اوپر ڈالدیجے
اگر لعاب دار پکانا ہو تو مچھلی کے پارچونکو مصالحہ دیکر گھی میں بہونکر دیگچہ میں گھی ڈالکر لونگ کا
بگہار دی اور لونگ کو گھی میں سے نکالکر لہسن اور پیاز سے مچھلی کے پارچونکو بگہار دی اور کشنیز
۸ تولہ ۴ ماشہ اور بادام اسکی برابر لیکر پانیمیں پیسکر ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور تہوڑا سا
لعاب رہ کر گھی آواز دی تب چاول دم دی اور وہ پارچہ ماہی لعابدار قاب میں
چاولونکی اوپر نکالی **پلاؤ یخنت دم دار** مرغ ایک عدد گوشت پاؤ بہر برنج سیر بہر
روغن زرد تین پاؤ دارچینی ۶ ماشہ لونگ الایچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ تین ماشہ زعفران ایکماشہ
چیزات تین پاؤ پیاز پاؤ بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیز ایک تولہ
۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ گوشت کا قیمہ کرکے گھی میں پیاز سرخ کرکے بگہار دی پہر نمک پانی
اور کشنیز دیکر دو پیازہ مصالحہ پر کرے اور پہر بگہار دی بعد ازاں وہ قیمہ اور ادرک اور
کشمش ملاکر مرغ کی پیٹ میں بہرے اور ایک ڈورہ سے باندہ کر زعفران اور مصالحہ لگا کر

گھی میں بھونے اور تھوڑا سا پانی دی کہ وہ مرغ گلجائی جب وسمیں گھی رہجائی تو اوتار لے
اور پھر چانولونکو اوبالکر اور لونگ ور دارچینی ڈالکر دوسرے دیگچہ میں چلاؤ یعنی بغیر گوشت کے
چانولونکو دم دی اور اوپر سے گھی دی جب چلاؤ کو قاب میں نکالی مرغ معہ گھی کے پلاؤ کے
اوپر رکھدے **نرگسی پلاؤ** گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد ڈہائی پاؤ دارچینی
۳ ماشہ لونگ لاچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ
بیضہ مرغ ۵ عدد ساگ پالک پاؤ سیر زردک پاؤ سیر نخود سبز آدہ پاؤ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ
دمڑی بھر گوشت کو گھی اور پیاز اور ادرک ور کشنیز دیگر یخنی پکاوی اور پھر گوشت کے پارچہ
جدا کرکے شوربہ کو صافی میں چھانکر لونگ ور گھی سے بگھار دی اور پھر چانولونکو ابالکر اوسے
شوربہ میں گلاوی پھر دیگچہ میں زیرہ بچھاکر اوپر سے گوشت کی تہ لگاوی اور مصالحہ دیگر
اوپر گوشت کے چانولونکو بچھاوی اور گاجریں ور نخود سبز چانولوں کے اوپر رکھکر دو گھڑی
تک آنچ دیکر دم دی اوپر سے گھی دیکر ساگ کو گھی اور نمک دیکر پکاوی اور طباق میں
اوس ساگ کی تہ لگاکر انڈونکو ساگ کے اوپر نرگس کیطرح جمائی اور طباق کو آگ پر رکھے
جب وہ انڈے پکجائیں تھوڑا سا گرم مصالحہ اور نمک پیسکر چھڑک دی اور جب پلاؤ کو
قاب میں نکالی اُس نرگسی کو پلاؤ کے اوپر رکھی **نارنجی پلاؤ** گوشت سیر بھر برنج سیر بھر
روغن زرد آدہ سیر شکر تین پاؤ نرنگترہ چار عدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر
ادرک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ زیرہ دمڑی بھر حنبرات پاؤ بھر لیموں آدہ سیر نمک لاہوری
۱ تولہ ۸ ماشہ رنگترونکا پوست اوتار کر نمک لگاکر چھری کی نوک سے سوراخ کرے اور
دہی میں ڈالدی بعد ایک گھڑی کے پانی سے دہوکر اور پانی میں جوش کرے بعد اوس پانی کے پھیر
ایک لیموں کی ترشی ڈالکر جوش دی اگر لیموں نہو تو دہی میں جوش کرے بعد ازاں ۱۰ تولہ
چار ماشہ شکر اور ایک لیموں اوس پوست میں ڈالکر جوش دی پھر سیر بھر شکر کا شیرہ انگشت
پیچ پکاکر اوسمیں گلاکر رکھہ چھوڑی بعد ازاں گوشت کو پیاز اور ادرک ور گھی اور نمک اور

کشنیز دیکر یخنی پکا دی شوربہ کو گوشت سے جدا کرکے صافی سی چہان لے اور لونگ و گہی کا بگہار دے
اور شوربہ مین آدہ سیر شکر ملا کر اور عرق سنگترہ کا اور لیمون باقی کا ملا کر جوش دیکر یخنی مین
ملا دی اور زیرہ دیگچہ مین بچہا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالح دی اور چمچہ سے شیرہ ڈالی اور
آگ پر رکہے جب شیرہ خشک ہو جائ چانولونکو پکا کر اوپر سے تہ لگا کر پاؤ گہڑی آنچ دیکر دم
دی اور اوپر سے گہی دیکر جب قاب مین نکالی پوست رنگترہ کا اوپر رکہی **قبولی مہابت**
خانی گوشت سیر بہر برنج ڈیڑہ سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ
پیاز پاؤ بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ نخود سبز یعنی بوٹنہہ آدہ پاؤ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
کشمش آدہ پاؤ زیرہ دمڑی بہر نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت مین گہی اور پیاز اور ادرک
اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی پکائی پہر گوشت کی پارچونکو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ
اور گہی سے بگہار دی اور زیرہ دیگچہ کے تہ مین بچہا کر یخنی کی تہ لگا کر اوپر سے چانولون کی
تہ دیکر گرم مصالحہ ڈالی اور نخود سبز کو ایک گوشہ مین رکہہ دی اور پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم
دی اور اوپر سے گہی دی جب پلاؤ کو قاب مین نکالی تو کشمش کو گہی مین بہونکر اوپر سے ڈالی ❊
پلاؤ نخود سبز برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ نخود سبز یعنی بوٹنہہ آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۳ تولہ
۲ ماشہ بوٹنہہ کی دال کو نمک دیکر ادرک اور پیاز کا قیمہ کرکے دیگچہ مین ڈالی اور تہ لگا کر
اور پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم دی اور گہی اوپر سے دی اور پہر چولہے سے اوتار لے **زعفرانی پلاؤ**
اگر مرغ کی پیٹ مین کشمش یا بادام بہر کر تہ مین دے تو بہتر ہے گوشت سیر بہر برنج سیر بہر
روغن زرد پاؤ سیر شکر آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ۵ ماشہ
پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ کشنیز تین تولہ ۴ ماشہ بادام آدہ پاؤ نمک
لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت مین پیاز ادرک کشنیز و نمک دیکر یخنی پکائے
پہر پارچونکو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چہان لے اور لونگ اور گہی کا بگہار دے

بہر شوربہ بین شکر ڈالکر ایکسا جوش دے بعد اوسکے زعفران شوربہ بین ڈالکر رکہہ چہوڑے
بہر دیگچہ بین گوشت کی تہ لگاکر مصالحہ دیکر دو چمچہ شوربہ کی یخنی بین دیکر آگ پر رکہہ دے کہ
شوربہ یخنی بین ملجاے بہر چانولونکو شوربہ بین گلاوے اور گوشت کی تہ پر لگاوے پاؤ گہڑی
کی آنچ دیکر دم دے بعد اوسکے اوپر سے گہی دے اور میوہ کو گہی بین بہونکر جب پلاؤ تیار
ہوجاے قاب بین نکالے تو وہ میوہ اوپر ڈالے مگر اس پلاؤ بین زیرہ نہ دے ٭

قورمہ پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دارچینی
دوماشہ لونگ لایچی دوماشہ جغرات پاؤ بہر پیاز آدہ سیر ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی زیرہ سیاہ ۳ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کے پارچہ بناکر نمک
لگاوے بعد ایک گہڑی کے دہی ملے بعد ایک گہڑی کے پیاز کو گہی بین لال کرکے گوشت کو
مع دہی کے بگہار دے پانی اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے جب گوشت سرخ ہوجاے بہر پانی
گلانیکے موافق چہوڑدے جب گلجاے اور پانی خشک ہو تو بہر آدہی پیاز کو لچہا کترکے گہی بین
سرخ کرے اور گوشت بین ڈالے جب پیاز اوسمین ملجاے تو تہوڑا سا مصالحہ پیسکر ڈالے اور
تہوڑا سا ثابت ڈالے بہر زعفران کو پانیمین پیسکر ڈالدے اور پیاز کے باریک ٹکڑے کرکے
گہی بین بہونکر تہ کے اوپر ڈالے اور چانولونکو اوبالکر گوشت کی تہ کی اوپر بچہاوے پاؤ گہڑی
کے آنچ دیکر دم لگاوے اور گہی اوپر سے دیکر چولہے سے اوتارے اور اگر لعابدار پکانا چاہے تو گوشت
کا دوپیازہ پکاکر جب دوبارہ پیاز کا لچہا گہی بین سرخ کرکے دوپیازہ ڈالے تہوڑا سا شوربہ
لعاب کے واسطے ڈالدے اور جوش دے جب لعاب تہوڑا سا باقی رہجاوے مصالحہ تہوڑا سا
پیسکر دے اور چانولونکو اوبالکر مصالحہ ثابت ڈالکر دوسرے دیگچہ بین پلاؤ دم دے اور گہی
اوپر سے دے جب پلاؤ کو قاب بین نکالے دوپیازہ کو مع لعاب کے اوپر رکہے اگر لعاب کیواسطے
شوربہ بچا ہے یخنی کو نیم جوش کرکے شوربہ پلاؤ کے واسطے نکال لے اور گوشت کو مصالحہ دیکے
بدستور دوپیازہ یخنی پکاوین **قورمہ پلاؤ** گوشت سیر بہر چانول سیر بہر روغن آدہ سیر

زعفران ایک ماشہ دارچینی ۴ ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ دہی پاؤ بہر پیاز آدہ سیر ادرک ۲ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ا تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ پیاز کو گہی میں سرخ کرکے پارچونکو اوسمیں بگہار دی پہر کشنیز اور نمک دیکر گلائی اور سرخ پیاز کو دہی میں ملا کر گوشت کے اوپر ڈالی جب ایک جوش کہا لی تو زعفران اور گرم مصالحہ پیسکر تہ پر ڈالی اور چانولونکو ابالکر پارچوں پر بچہا دی پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم پر لگا دی اور گہی اوپر سے دیکر چولہی سے اوتار لی۔

قورمہ پلاؤ دیگر اوسی دستور سی دو پیازہ پکائی جب تیار ہوجائی اور گہی پر رہے قاب میں پلاؤ کو نکالکر گہی میں پیاز سرخ کرے اوپر اوس دو پیازہ کی رکہی **یخنی پلاؤ سادہ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر گہی آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ دہی آدہ پاؤ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ا تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کو گہی اور پیاز آدہا اور ادرک ور نمک ور کشنیز دیکر یخنی پکائی پہر پارچوں کو جدا کرکے شوربہ کو صافی میں چہانی پہر شوربہ کو سہ گوشت کی لونگ اور گہی سے بگہارے پہر گوشت کو شوربہ سے نکالکر تہوڑا سا گہی دیگچہ میں ڈالکر پارچونکو اوسمیں ڈالدی اور آگ پر دہر دے پہر دہی اور دو چمچہ شوربہ کی ڈالی اور مصالحہ ثابت دی تاکہ شوربہ گوشت کا خشک ہوجائے پہر چانولونکو ابالکر شوربہ میں گلا کر یخنی پر تہہ لگا وی اور پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم پر رکہی اوپر سے گہی دیکر چولہی سے اوتار لی **یخنی تہ و بالا** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ا تولہ ۸ ماشہ کشنیز ا تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گہی اور پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی کرے اور شوربہ سے پارچونکو جدا کرکے صافی میں چہانکر لونگ ور گہی سے بگہار دے اور شوربہ کو آگ پر رکہی کہ لعاب ہوجاوی پہر لونگ کا دہنگار دی اور چانولونکو ابالکر اوسی شوربہ میں گلائی پہر دیگچہ میں زیرہ بچہاکر اور گوشت کو دارچینی وغیرہ دیکر اور چانول اوپر سے دیکر دم لگا دی اور اوپر گہی دی جب قاب

میں نکالی یخنی کو جدا کر دی **یخنی پلاؤ شاہجہانی** گوشت سیر بھر گوشت حلوان سیر بھر
چانول سیر بھر گھی آدھ سیر سبز بادام ۵ تولہ ۴ ماشہ دہی آدھ سیر دار چینی ۱۰ ماشہ لونگ الایچی
دس ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سفید آدھ سیر ادرک آدھ پاؤ نمک چھٹانک بھر چانول پاؤ بھر
کشنیز پاؤ بھر دو سیر گوشت کو پیاز اور ادرک اور نمک اور گھی اور آدھی کشنیز کا لعاب دیکر
یخنی پکائی جب وہ نیم پخت ہو جائی تو گوشت حلوان کا ڈالی اور جوش دیکر حلوان کے
گوشت کو شوربہ سے جدا کرے اور گھی میں اول لونگ ڈالی اور پھر پیاز بھونکر حلوانکی گوشت
کو بگھار دی پھر تھوڑا سا اولٹ پلٹ کرکے باقی کشنیز کا لعاب ڈالدی پھر دہی اور بادام
پیسکر ملا دی جب گوشت گل جائی اور لعاب تھوڑا رہے آدھا مصالحہ پیسکر ڈالدی اور
رہنے دی پھر یخنی کے شوربہ کو الایچی کی پوست اور لہسن سے بگھار کر صافی میں چھان لے
اور چانولونکو پانی میں اوبالکر تھوڑی دیر شوربہ میں رکھی بعد ازاں یخنی کی پارچوں کو
دوسری دیگچہ میں تہ لگا کر گرم مصالحہ اور سیاہ مرچ اور زیرہ تہ میں دیکر چانولونکو گوشت
پر ڈالی اور پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی بعد ازاں اوپر سے گھی دیکر چولھی سے اوتار کے
جب قاب میں نکالی حلوان کی یخنی کا لعاب وپر ڈالی **قبولی خاصہ** گوشت سیر بھر
برنج سیر بھر گھی ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک
۱ تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دہی پاؤ بھر گوشت
کے پارچوں میں گھی ادرک پیاز کشنیز نمک دیکر یخنی پکائی پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے
شوربہ کو صافی میں چھانکر لونگ اور گھی سے بگھار دی پھر یخنی کے پارچونکو دیگچہ میں
تہ لگا کر مصالحہ اور زیرہ دیکر اور چانولونکو دہوکر گوشت کی تہ پر ڈالی اوپر سے شوربہ
دے جب نیم پخت ہو جائی اور تھوڑا باقی رہے دہی کو صافی میں چھانکر ڈالی اور
عرق ایک لیموں کا اور گھی آدھا دیوے اور جب دم لگجائی تو باقی گھی دیکر چولھی سے اوتار لے
اگر آدھ سیر گوشت کو یخنی کے شوربہ میں نیم پخت نکالکر ملائی اور جوش دیوی اور پھر پلاؤ

کی تہ لگائے تو بہتر ہوگا **یخنی پلاؤ شستہ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر
سیدہ پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ
۸ ماشہ کشنیز ا تولہ ۸ ماشہ شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ نمک لاہوری ایک تو ۸ ماشہ
زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گہی ادرک کشنیز دیگر یخنی پکائی پہر گوشت کو شوربہ سے
جدا کرکے اور شوربہ کو صافی مین چہانکر سعہ گوشت کی لونگ سے بگہار دی پہر گوشت کو
شوربہ الگ کرکر دیگچے مین تہ لگاکر مصالحہ دیگر چانولونکو اوبالکر چاشنی تیار کری آدہ سیر
چاشنی کو شوربہ مین ملاکر چانولونکو شوربہ مین ڈبودی اور پہر گوشت کے اوپر تہ لگاکر
پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم لگادی اور اوپرسی گہی دی پہر سیدہ کو گوندکر گرمی مین سخت
کرے سیویان بطور آتش کے باریک تراشکر گرمی مین سخت کرکے گہی مین بہونکر پاؤ سیر
شکر کے شیرے مین ڈالی جب وہ شیر خشک ہوجائی تو پلاؤ کو قاب مین نکالے اوپر اوس کے
سیویونکو سعہ باقی شیرہ کی رکہدی **زردہ پلاؤ** برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر
آدہ سیر زعفران و کشمش پانچ پانچ ماشہ شکر کا شیرہ کرکے زعفران کو پیسکر تہوڑا گہی ملاکر
رکہہ چہوڑی پہر چانولونکو اوبالکر شیرہ مین دم کری اور گہی اوپر سے دے جب پلاؤ کو
قاب مین نکالی کشمش اوپر سے ڈالدی **شکر پلاؤ** برنج سیر بہر شکر آدہ سیر گہی پاؤ بہر
دارچینی سہ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ شکر سفید کا شیرہ پکاکر دارچینی وغیرہ پیسکر تہوڑی
گہی کے ساتہہ شیرہ مین ملاوی بعد اوس کے چانولونکو اوبالکر شیرہ مین ڈالکر دم لگائے
اوپر سے گرم گہی دے کشمش کو گہی مین بہونکر رکہہ لے جب پلاؤ قاب مین نکالے کشمش
اوپر ڈالدے **کرمانی پلاؤ** گوشت سیر بہر چانول سیر بہر گہی ڈیڑہ پاؤ دارچینی
۳ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ
کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ پانچ ماشہ گوشت کو پیاز
ادرک نمک دیگر گہی مین یخنی کرے پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ اور گہی کا بگہار

دی پہر گوشت کو شوربے سے جدا کرکے دیگچہ مین تہ لگا کر گرم مصالحہ تہ پر ڈالے چانولونکو نیم جوش
کرکے شوربہ مین گلا کر گوشت کی اوپر تہ لگائی اور پاؤ گہڑی آنچ دیکر دم دی اور زیرہ کو پانی
مین تر کرکے بعد ازان ہتیلی پر ملے کہ چانول اوسکے نکل آوین پہر اون زیرہ کے چانولونکو
گہی مین سرخ کرکے سعہ گہی کے دم کی وقت پلاؤ مین ڈالدے **کشملی پلاؤ**
گوشت سیر بہر برنج سیر بہر گہی آدہ سیر میدہ ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ۵ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو
پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر یخنی پکائی پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر سعہ گوشت کی گہی اور
لونگ سے بگہار دی بعد اوسکے میدہ کو گوندہ کر سویان بنا کر گرمی مین سخت کری گہی مین
بہون لے جب بہونجائی تو گہی سے نکالکر پانیکا چہینٹا دی پہر دیگچہ مین زیرہ کو بچہا کر گوشت کے
تہ لگا وی اور آدہی سویان گرم مصالحہ دیکر گوشت کے اوپر بچہائی پہر چانولونکو پانی مین
نیم جوش دے باقی سویونکو چانولونمین ڈالکر اور ایک جوش دیکر نسپالی اور گوشت کی تہ لگا کر
اوپر سے شوربہ ڈالی لیکن شوربہ کا پانی ایسا کم ہو کہ چانولونکی اوپر پہنچ جائے جب شوربہ
خشک ہووی اوپر سے گہی دی اور بونٹ کی دانہ ایک گوشہ مین چانولون کے رکہکر
دم دی **کشملی پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد ڈہائی پاؤ دارچینی ۲ ماشہ
لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ
۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر گہی مین
یخنی پکائی پہر اوسکے شوربہ کو چہانکر لونگ اور گہی سے بگہار دی میدہ کو گوندہ کر
اوسکے سویان بنا کر دہوپ مین سخت کرکے گہی مین بہون لے اور پہر گہی مین سے نکالکر اور
پانی کا چہینٹا دیکر دیگچی مین زیرہ کی تہ بچہائی اوپر اوسکے گوشت کی پارچونکی تہ لگا کر آدہی
سویان گوشت کی اوپر پہیلا کر گرم مصالحہ دی پہر چانولونکو اوبالکر سعہ باقی سویون کے
گوشت کی تہ پر ڈالدی اور پاؤ گہڑی کی آنچ دیکر دم پر لگائی اور اوپر سے گہی دے اگر

چاشنی دار کرے تو شکر آدہ سیر شوربہ میں ڈالکر دم دی اور جب سویونکو گھی میں بھون لے تو وہی آدہی چاشنی اوسمیں ڈالی اور جب گوشت کی چاشنی خشک ہوجائی تو یہ آدہی سویاں گوشت کی تہ پر رکہکر دم دی اور آدہی سویوں کو شوربہ میں چانولوں کی ساتھہ گلاکر اوپر سے دم دی اور گھی دی شکر تین پاؤ لیموں تین پاؤ

حسینی پلاؤ گوشت سیر بہر چانول سیر بہر گھی آدہ سیر شکر آدہ سیر انار ڈیڑہ پاؤ سپاری تین تولہ ۴ ماشہ دار چینی تین تولہ ۴ ماشہ لونگ الایچی تین تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر یخنی گھی میں پکائی پہر شوربہ کو صافی میں چہانکر مع گوشت کی گھی اور لونگ میں بگہار دی بعد ازاں گوشت کو شوربہ سے نکالکر دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگائی اور شیرہ تیار کرکے چاشنی انار دانہ کی اور ایک سپاری ثابت شیرہ میں سوافق رنگت کے ملادی اور تہوڑا سا لیموں کا عرق اور شیرہ کو شوربہ میں یخنی کے ملاکر گوشت پر دو چمچہ شیرہ کے دیکر آگ پر رکھی کہ شیرہ گوشت میں سرایت ہوجائی پہر چانولونکو نیم جوش دیکر شوربہ میں گلاکر گوشت کی تہ پر رکہکر دم دی اور ایک آنچ دیکر اوپر سے گھی دی میوہ کو گھی میں بہونکر جب قاب میں پلاؤ نکالی اوپر سے ڈالدی کشمش تین تولہ ۴ ماشہ بادام تین تولہ ۴ ماشہ

ثارہان پلاؤ گوشت سیر بہر گندم سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گیہوں کو پانیمیں اسقدر جوش دی کہ اونکا پیٹ پہٹ جائے پہر خشک کرکے چکی میں دلی بعد اوس کے گوشت کو پیاز ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی گھی میں پکائی پہر شوربہ کو چہانکر مع گوشت گھی اور لونگ میں بگہار دی پہر گوشت کو شوربہ سے نکالکر دیگچی میں زیرہ بچہاکر گرم مصالحہ ثابت

دیگر گوشت کی تہ لگائی اور گیہوں کے توبی کو گھی میں بہونکر شوربہ میں گلائے اور تہوڑا سا گھی
بہی ڈالی پہر گوشت کی تہ پر رکھکر پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر چولہی
سی اوتار لی اسیطرح سے میدہ کی سویاں تیار کر کر کشکینی پلاؤ پکالے **کلیجو پلاؤ** گندم سبز
سیر بہر گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ
چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گیہوں کو بالو میں بہنوا کر پیاز رکھے گوشت کو پیاز ادرک
گھی نمک کشنیز دیکر یخنی پکائے شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ ور گھی میں بگھار
دی پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے دیگچہ میں زیرہ ڈالکر تہ لگا وی اور آدہا گھی
اور گرم مصالحہ دی پہر شوربہ میں گیہونکو گلا وی اور باقی گھی اوسمیں ڈالی جب گیہوں
گلجاویں تو گوشت کی تہ لگا کر پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دے بعد چار گھڑی کے چولہے
سے اوتارلے **سیر پلاؤ** گوشت سیر بہر روغن زرد تین پاؤ لہسن سیر بہر دارچینی
تین ماشہ لونگ لایچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ
کشنیز ایک تولہ آٹہہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز
ادرک گھی نمک کشنیز اور لہسن دیکر گھی میں یخنی کرے اور باقی لہسن کو کتر کر چار
گھڑی تک چانولونکی ساتہہ پانیمیں بہگو دی اور شوربہ کو یخنی کے چہانکر لونگ ور
گھی میں بگھار دی پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے دیگچہ میں زیرہ بچہا کر تہہ لگا وی
اور گرم مصالحہ ڈالی پہر چانولونکو معہ لہسن کے جوش دیکر یخنی کے شوربہ کے ساتہہ ملا کر گوشت
پر تہ لگائے اور چار گھڑی تک دم دی اور پہر اوپر سے گھی دیکر چولہی سے اوتار لے
آمو پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر عدس یعنی مسور پاؤ بہر
دارچینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ آٹھہ
ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز

اور نمک کشنیز گھی دیگر یخنی پکائی پھر شوربہ کو صافی مین چھانکر بعد پارچونکے لونگ اور گھی مین
بگھار دی پھر پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے سور کو پانی مین جوش دیکر گھی مین بھون لے
دیگچہ مین زیرہ ڈالکر یخنی کے پارچون کے تہ لگا کر گرم مصالحہ دیکر ایک گوشے مین آدھی سور
رکھدے بعد ازان چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین باقی سور کے ساتھ بھگو کر گوشت کی تہ پر
لگاوے اور پاؤ گھڑی کے آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر چولھے سے اوتار لیوے **کوکو پلاؤ**
مرغ ایک چوزہ گوشت سیر بھر بیضہ مرغ پانچ عدد برنج سیر بھر روغن زرد تین پاؤ دارچینی
چار ماشہ لونگ الائچی ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز ڈیڑھ پاؤ ادرک پانچ تولہ دہی آدہ پاؤ
کشنیز تین تولہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کا باریک قیمہ کرکے
گھی مین بگھار دی نمک اور کشنیز دیکر دو پیازہ پکائی آدہ سیر گوشت کو دس ماشہ ادرک ملاکر
پیسے پیا ہوا مصالحہ اور تھوڑی سفیدی انڈے کی ملاکر کوفتی بنائی اور گھی مین بھون کے پھر
انڈونکو توڑ کر ہاتھ سے لتھ کری قیمہ پیاز مصالحہ ادرک ملاکر گھی مین ڈالی اور اوپر سے
سرپوش ڈھانک کر تھوڑا پانی بھی دی جب یکطرف یکجائی تو تھوڑی زعفران دی اور مرغ
کو صاف کرکے نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز ملی بعد اوسکے اوس قیمہ کا دوپیازہ پکا کر بھگار دے
اور گرم مصالحہ ملاکر مرغ کے پیٹ مین بھر کر سیخ پر لگائی پھر دارچینی لونگ الائچی پیسکر دہی مین
ملاکر مرغ پر ملدی دہی اور مصالحہ اور گھی اور پانی ملاکر بھون لی وقت چھینٹا دیتا رہے
یہانتک کہ کباب ہوجائی پھر چانولونکو دارچینی اور لونگ ملاکر اوبالی بعد ازان چانولونکو
پسا کر دوسرے دیگچے مین رکھکر پلاؤ کیطرح دم دی اور اوپر سے گھی دی جب پلاؤ قاب مین
نکالی اون تینون کبابونکو اوپر رکھدی **قیمہ پلاؤ** گوشت سیر بھر برنج آدہ سیر روغن زرد
آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر
ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری پانچ
تولہ گوشت کا قیمہ بناکر گھی مین پیاز سرخ کرکے بگھار دی اور پھر پانی اور نمک اور

کشنیز دیگر دو پیازہ مصالحہ پر پکائی اور زعفران دی اور چانولونکو ابالکر مصالحہ کے
ٹکرے دیگر پلاؤ دم کرے اور گھی دی جب پلاؤ قاب مین نکالی دو پیازہ کو پلاؤ پر رکھی اگر
دو پیازہ کو تہ لگا کر پلاؤ کو اوپر دو پیازہ کے ڈالکر دم دی تو اچھا ہوگا ؀ **متنجن پلاؤ**
گوشت ڈیڑہ سیر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ ادرک ۲ تولہ چار ماشہ زعفران دو ماشہ
لونگ لائچی ۲ ماشہ شکر سفید آدہ سیر لیمون آدہ سیر مغز بادام آدہ پاؤ کشمش آدہ پاؤ پیاز
پاؤ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو ادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی مین دو پیازہ پکا کر
شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ اور گھی کا بگہار دی بعد ازان پارچونکو شوربہ مین سے
جدا کرکے شوربہ مین شکر اور تین لیمون ڈالکر جوش دی بعد ازان پارچونکو شوربہ مین
ڈالکر اور گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر ملاوی اور چانولو نمین لیمونکا عرق دیکر پانیمین
نیم جوش کرکے شوربہ مین گلاوی جب شوربہ اتنا رہجائے کہ چانولون کے اوپر تک پونہچی
پارچونکو اوس مین ڈالی اور ذرا سا نمک دی جب تیار ہوجاوی اوپر سے گھی دی اور بادام
اور کشمش کو گھی مین بہونکر جب چانول قاب مین نکالے اوپر سے وہ میوہ ڈال دی ؀
متنجن پلاؤ لعابدار گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران دو ماشہ
دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ شکر سفید آدہ سیر لیمون چار عدد بادام و کشمش پاؤ بہر
ادرک ۲ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر جغرات پاؤ بہر کشنیز ۲ تولہ ۴ ماشہ نمک تین تولہ
۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور گھی دیکر یخنی پکاوی بعد ازان دس کے
شوربہ کو صافی مین چہانکر پھر معہ پارچونکے لونگ اور گھی سے بگہار دی پھر پارچونکو
شوربہ سے جدا کرکے اوسمین سے تہوڑا سا شوربہ لیکر شکر کا شیرہ پکاوی اور تین لیمون دیکر
پارچہ گوشت کی اور دو حصہ گھی اور زعفران اور ثابت گرم مصالحہ اور میوہ اور
تمام شیرہ ملا کر آگ پر رکھی اور اتنا جوش دی کہ شیرہ خشک ہوجاوی اور تہوڑا سا رہجائے
اور ایک لیمون دیکر چانولونکو پانیمین جوش کرکے شوربہ مین باقی مصالحہ اور زیرہ

دیگر دوسرے دیگچہ میں بغیر گوشت کی چلاؤ دم کرے پہر دہی میں نمک ملا کر دم کے اندر چہنٹیا دہی اور پر سے باقی کا گہی ڈالی جب چانولونکو تاب میں نکالی تو شیرہ دار قورمہ کو جو تیار ہے معہ لعاب کے چانولونکی اوپر رکہہ دی اگر ہمراہ چانولونکی لعاب دار دم دینا چاہے تو جب اوپر کی ترکیب سے گوشت میں شیرہ خشک ہوجائے اور تہوڑا سا رہی تو پہر چانولونمیں ایک لیموں دیکر اوبال لے اور چانولونکو شوربہ میں مصالحہ ثابت دیکر گلادی اور پہر چانولوں کو پارچہ پر رکہکر پاؤگہڑی تک دم دی انگارے اوپر رکہے اور چاروں طرف دیگچہ کے بہی رکہے مگر نیچے دیگچے کے آگ کم رکہی تا داغ نہ لگ جائی اور لعاب تہ مین بیٹہ جائی اور اوپر سے گہی دے اور شیرہ اتنا ہو کہ تہ کی چانول شیرین ہوں اور اوپر کے نمکین اگر پلاؤ کی مانند چاشنی رکہنی ہو تو آدہ سیر شکر و لیموں سے **یخنت بہونی قبولی** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ ہم ماشہ پیاز سفید دو سیر ادرک تین تولہ ہم ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر گہی میں یخنی پکائی پہر شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ اور گہی کا بگہار دی پہر تمام پیاز کو گہی میں سرخ کرکے پیسکر گوشت میں ڈالی جب لعاب خشک ہوجائی مصالحہ اور زیرہ گوشت میں ڈالی پہر چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں گلادی اور بعد ازاں گوشت کی اوپر تہ لگادی اور پاؤگہڑی تک آنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گہی ڈالی **املی پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ املی آدہ سیر شکر آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر گہی میں یخنی پکاوی پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر معہ گوشت کے لونگ اور گہی سے بگہار دی پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے شوربہ میں املی کو ملے اور شکر ڈالکر چہان لے اور ایک جوش دے بعد ازاں دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگائی

اور گرم مصالحہ دے اور چار چمچہ شوربہ کی گوشت میں دیکر آگ پر رکہی کہ شوربہ خشک ہوجاے
بعد ازاں چانولونکو پانیمیں او بالکر شوربہ میں بہگوکر گوشت کی تہ پر لگاوی ایک آنچ دیکر دم دے
اور اوپر سے گہی دیں جب پلاؤ قاب میں نکلو کشمش کو گہی میں بہونکر اوپر ڈالی **بادنجان**
پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر بادنجان سیر بہر دار چینی تین ماشہ لونگ
الایچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایکتولہ ۸ ماشہ
نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت میں
ادرک اور نمک اور کشنیز اور پیاز اور گہی دیکر یخنی پکاوی پہر شوربہ کو صافی میں چہانکر گوشت
کو معہ شوربہ کے لونگ اور گہی سے بگہار دی بعد ازاں پاؤ سیر گوشت کا قیمہ کرکے گہی میں پیاز
سرخ کرکے بگہاری اور آب نمک و کشنیز دیکر الٹ پلٹ کری پہر پانی ڈالکی اوسی گلاوی اور
گرم مصالحہ اور زعفران کا بگہار دیکر رکہہ چہوڑے پہر بیگنوں کو اندر سے خالی کرکے لونگ
سے یا چہری کی نوک سی اونمیں سوراخ کرے اور نمک ملدے بعد ازاں پانی سے دہوکر
گہی میں بہونکر دو پیازہ پکاوی اور گہی میں سرخ کرکے لونگ اور گہی سے بگہار دی اور یک
لیموں اور تہوڑا سا آب نمک اور ادرک ڈالی جب پانی خشک ہوجاوی تو پہر چانولونکو پانیمیں نیم
جوش کرکے یخنی کے شوربہ میں گلاوی اور دیگچہ میں زیرہ کی تہ لگاکر گوشت کو اوپر لگادی مصالحہ
دیکر چانولونکو اوسکے اوپر ڈالکر ایک آنچ دی اور دم دے اوپر سے گہی دیکر جب پلاؤ کو قاب
میں نکالی بادنجان کو اوپر اوسکے رکہہ دی اگر چاشنی دار کرے تو بعد بگہار دینیکے بادنجان
میں چاشنی دی اور زعفران ڈالی جب چاشنی خشک ہوجائی تو باقی چاشنی کو یخنی کے شوربہ
میں ملاکر پلاؤ دم کرے شکر سفید آدہ سیر لیموں آدہ سیر **پلاؤ تلاوی** گوشت دو سیر برنج
سیر بہر روغن زرد تین پاؤ دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی گوشت
پر جعفرات ملکر آٹہہ تولہ ۴ ماشہ گہی میں پیاز سرخ کرکے بہون لی بعد ازاں کشنیز اور نمک
آب دیکر الٹ پلٹ کری جب گہی کا پانی خشک ہوجاوی اور گوشت گلجاوی تو میدہ کو پانیمیں

گھولکر صافی مین چھانکر مصالحہ اور نمک و سفیدی بیضہ مرغ کی ملاکر گوشت کی پارچونپر
لپیٹ دی اور پھر گھی مین بھونلے اور ربا و بھر گھی مین یہ کباب تیار کری اور باقی گوشت
کو پیاز اور ادرک و کشنیز و نمک اور گھی دیکر یخنی پکاوی اور شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ
اور گھی سے سہ گوشت کے ۸ تولہ ۴ ماشہ گھی مین بگھار دی پھر چانولونکو پانیمین جوش کرکے
شوربہ مین بھگوئی دیگچہ مین زیرہ دیکر چانول اور پارچونکی تہ لگاوی اور اوپر سے گرم
مصالحہ دیکر تھوڑی سے آنچ دیکر دم کرے پھر اوپر سے گھی دیکر جب پلاؤ کو قاب مین نکالے
تو وہ کباب چانولونکے اوپر رکھدی اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو جب ان پارچونکو گھی مین
تلے تو نصف چاشنی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی خشک ہوجائی اور گھی پر رہجائے تو
باقی چاشنی کو شوربہ مین ملاکر دم دے شکر تین پاؤ لیموں تین پاؤ **تیاری فالسہ
پلاؤ** گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ فالسہ سیر بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی
۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ
سہا اور برائی رنگ دس ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز و نمک
مین گھی دیکر یخنی کرے پھر لونگ ور گھی سے بگھار دی پھر پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے فالسو
کو شوربہ مین ملے اور شکر ملاوی اور صافی مین چھانکر ایک جوش دی ور رنگ سہا ور کا
سوافق دی اور تھوڑا سا لیموں کا عرق ڈالی اور دو چمچہ گھی دے پھر چانولونکو پانیمین نیم جوش
کرکے شوربہ مین گلاوی اور دیگچہ مین زیرہ بچھاکر گوشت کی تہ لگاوے اور تھوڑا سا گرم مصالحہ
دی اور تھوڑا میٹھا شوربہ بھی ڈالی اور آگ پر رکھدے کہ چاشنی گوشت مین خشک ہوجائے
پھر چانولونکو گوشت پر تہ لگاوی ور ایک آنچ دیکر دم دے پھر اوپر سے گھی دے ور جب پلاؤ قاب
مین نکالی کشمش گھی مین بھونکر اوپر سے دی اور اگر چاسنی پلاؤ پکائی تو اسیطرح پکائے
لیکن چاسنی دو سیر لے **تلمہ پلاؤ** حلوان ایک عدد چانول دو سیر روغن سکھہ سیر بھر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی پانچ ماشہ مغز بادام آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک آدہ پاؤ مرچ سیاہ

آٹھہ رتی کشنیز آدہ پاؤ دہی پاؤ بہر نمک لاہوری دش تولہ زیرہ سیاہ دش ماشہ
حلوان دودہ سی چہڑایا ہوا گرم پانیمین ڈالکر اوملہ کری اور اوسکے پیٹ کو سیدہی ورو سکی
کالونکو بہی سیدہے بعدازان بندبند جدا کردی اور دہی سے دہوئی اور ادرک و کشنیز نمک
وگہی دیگر یخنی پکائی جب نیم پخت ہوجائی شوربہ سے جدا کرکے گہی اور پیاز مین بگہار دی
پہر بادام کو گہی مین بہونکر اور کشنیز پیکر پارچونمین ڈالدی لونگ لائچی دارچینی ثابت پارچونمین
ڈالکر جوش دیوی جب لعاب پارچون مین جذب ہوجائی تو چولہی سی اوتارلی شوربہ کو صافی
مین چہانکر لونگ سی بگہار دی بعدازان چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین گلاوی لونگ
دارچینی ثابت پارچونمین دیگر پلاؤ دم کری اوپر سے گہی دے جب پلاؤ کو قاب مین نکالی پارچونکو پہ
رکہدی **پلاؤ نخودی کوفتہ** گوشت ڈیڑہ سیر برنج سیر بہر روغن زرد ڈہائی پاؤ زعفران ایکماشہ
شنگرف ایک ماشہ ساگہہ سویہ آدہ پاؤ دارچینی ۴ ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ بیضہ مرغ
ایک عدد پیاز آدہ سیر ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ آٹھہ رتی بادام آدہ پاؤ کشنیز
تین تولہ ۴ ماشہ سیدہ تین تولہ چار ماشہ قیمہ گوشت خام ۴ تولہ ۲ ماشہ قیمہ چربی ۴ تولہ
۲ ماشہ نمک ۲ تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک
گہی دیگر یخنی پکائی پہر لونگ اور گہی کا بگہار دی پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے دیگچہ مین
زیرہ بچہاکر گوشت کی تہ لگاکر گرم مصالحہ دی پہر چانولونکو پانیمین نیم جوش دیکر شوربہ مین
گلائی پہر گوشت کی تہ پر رکہہ اور ایک آنچ دیکر دم دی اوپر سی گہی ڈالی آدہ سیر گوشت کو
قیمہ کرکے گہی اور پیاز مین بگہار کر نمک و پانی اور کشنیز ڈالکر اولٹ پلٹ کرکی گلائی اور
پتہر پر پیسے پیاز ایک تولہ ۸ ماشہ ادرک ہمراہ قیمہ کے پیسا جائی پہر انڈیکی سفیدی اور سیدہ
اور گوشت خام کا قیمہ و چربی اور مصالحہ ملاکر چنیون کے برابر گولیان بنائی اور گہی سے
بہونکر لونگ سی بگہار دی پہر بادامونکو گہی مین بہونکر ڈالدی اور جب لعاب خشک
ہوکر تہوڑا رہجائی چولہی سی اوتارلی جب پلاؤ قاب مین نکالی گولیونکو پلاؤ پر رکہدے اگر

نخودی پلاؤ کو چاشنی دار پکائیے دو حصہ شیرہ کی شوربہ میں گوشت کی ملاکر پلاؤ دم دی اور
ایک حصہ چاشنی کا وہ لعاب بادام کی گولیونمیں قیمہ کی ملاکر آگ پر رکھے جب چاشنی خشک ہوجاے
اور پلاؤ قاب میں نکال چکے تو گولیونکو پلاؤ پر رکہدے شکر تین پاؤ لیموں تین پاؤ **ملغوبہ پلاؤ**
گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دہی شیریں دو سیر بادام آٹہہ تولہ ۴ ماشہ
دارچینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ مرچ سیاہ پاؤ بہر ادرک ایکتولہ آٹہہ ماشہ نمک
لاہوری ۵ تولہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز
نمک و گھی و دیگر یخنی پکائی اور پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے پہر شوربہ اور دہی ملاکر صافی
میں چہان لے پہر چاولوں تہوڑیسی اور بادام پیسکر بلیو دیوی لونگ ور گھی سے بگہار دے
اور گوشت کو اوسمیں ڈالکر جوش دی پہر پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے دیگچہ میں زیرہ ڈالکر
گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دیگر باقی بادامونکو گھی میں بہونی اور پیسکر گوشت کی تہ پر
ڈالی اور آگ پر رکہی کہ لعاب خشک ہوجاہی اور چاولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں
ڈبوکر معہ شوربہ کی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک آنچ دیکر دم پر لگائی اوپر سے گھی دیکر
چولہی سے اوتارے **گیلانی پلاؤ** گوشت سیر بہر چاول سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ
دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ
بادام آدہ پاؤ دہی سیر بہر دودہ آدہ سیر کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ
سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک و نمک و کشنیز و گھی دیکر یخنی کرے تہوڑا شوربہ
نکالکر دہی اور پاؤ سیر دودہ ملاکر صافی میں چہانکر چاولونکا بلیو ملاکر آدہے گھی
میں لونگ سے بگہاوے پہر گوشت کے پارچے اسمیں ڈالدے اور آدہا مصالحہ
پسا ہوا اور بادام گھی میں بہنے ہوے مصالحہ کے ساتہ پیسکر لعاب انکا پارچونمیں
ڈالدے اور آگ پر رکھے جبکہ دہی خشک ہوجاے اور تہوڑا سا باقی رہے
تو چاولونکو نیم جوش کرکے یخنی میں لونگ و دارچینی و زیرہ ملاکر دو سہر دیگچہ میں ڈالکر

پلاؤ دم دے اور باقی کا دودھ اور گھی اوسمیں ڈالدی جب چانولونکو قاب میں نکالی پارچونکو
جو تیار رکھی ہیں مع لعاب کے چانولونپر رکھدی اور خشکہ بے روغن گیلانی پکائی تو پاوسیر دودھ
میں چانولونکو جوش دی اور یخنی بدستور پکائی اور اگر چانولونکو پانیمیں نیم جوش کرلے شوربہ
یخنی میں بہگو دی اور جب دہی اور لعاب بادام گوشت کی پارچونمیں خشک ہوکر تہوڑا
رہجائی چانولونکو گوشت کی تہ پر لگاکر انگارونپر دم دے اوپر دیگچہ کے اور چارونطرف
اوس کے انگارے رکھی دیگچہ کے نیچے آگ نہ رکھی تا جو لعاب تہ میں باقی رہی اوپرسے دودھ
اور گھی کا چہینٹا دی **تیاری کندن پلاو** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ
بیضہ مرغ پانچ عدد دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ
آٹھ ماشہ کشنیز تین تولہ ۲ ماشہ چربی دس ماشہ نمک پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت
پیاز ادرک ورکشنیز و نمک گھی دیکر یخنی کرے شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ سے بگہار دی
پہر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ کرکے اور نیم پخت و نیم خام کرکے مصالحہ اور چربی ملاکر سل پر پیسے انڈونکو
پانیمیں جوش کرکے قیمہ کو پارچونپر لپیٹ کر گھی میں بہونی پہر دیگچہ میں بچھاکر پارچونکی تہ لگاوے
اور گرم مصالحہ دی اور چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں گلاکر گوشت کی تہ پر ڈالکر ایک
آنچ دیکر دم پر لگاوی اور وقت دم دینے کی انڈے چانولونکی اوپر رکھے اوپر سے گھی
دی اگر چاشنی دار کرے چاشنی کو شوربہ میں ملاکر تہوڑا شیرہ چاشنی کا گوشت کی تہ پر
ڈالی اور بیضونکو گھی میں بہونکر گوشت کی تہ میں چاشنی ڈالی اور آگ پر رکھی جب
چاشنی پارچونمیں اور انڈونمیں خشک ہوجائی تو چانول بہگی ہوے تہ پر ڈالکر دم کری اور
گھی دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی انڈونکو چانولونپر رکھی شکر آدہ سیر لیموں آدہ سیر اور
اگر انڈونکو گھی میں جدا بہونکر تہوڑی چاشنی دیکر الگ رکھی اور پلاو کو جدا دم دے جب
پلاؤ قاب میں نکالی تو انڈونکو اوسپر لگاوی **شیرازی پلاو** گوشت تین پاؤ برنج پنسیرہ
روغن زرد ڈیڑہ پاؤ بیضہ مرغ پانچ عدد دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ

چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ
خوبانی تین تولہ چار ماشہ کشمش تین تولہ چار ماشہ پستہ تین تولہ ۸ ماشہ مغز بادام تین تولہ
۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گہی دیکر یخنی
پکائی پہر شوربہ کو چہانکر سعہ گوشت کی لونگ سی بگہاری پہر گوشت کو شوربہ سی جدا کرکے
دیگچہ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی پہر چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین گلا
گوشت تہ پر ڈالکر ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی ڈالکر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ الگ کرکے
پیاز کو گہی مین سرخ کرکے قیمہ کو بگہاردی پہر آب نمک کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کرکے دو پیازہ
کرکے اور سب میوہ اور انڈون کے سفیدی میں کر دو پیازہ مین قیمہ لائی ۱۱ طباق مین تہ
لگا کر انڈونکو نرگس کی طرح آگ پر رکہی کہ پکجاوین جب پلاؤ قاب مین نکالی تو نرگسی دو پیازہ
کو اوپر رکہدی اگر چاشنی دار کرے تو چاشنی کو تار بند کرکے دو حصہ شوربہ مین یخنی کے
دیکر پلاؤ دم کری اور ایک حصہ کو نرگسی قیمہ مین دی شکر آدہ سیر اور لیموں آدہ سیر

پلاؤ شکر شیر گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ
لونگ لائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر دودہ آدہ سیر ادرک تین تولہ ۸ ماشہ
بادام کشمش پاؤ بہر کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز اور
ادرک و نمک و کشنیز و گہی دیکر گرم شوربہ کی یخنی کرے پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ
اور گہی سے بگہار دے اور پہر دودہ کو جوش دی کہ پاؤ بہر رہجاوی پہر چانولونکو نیم جوش
کرکے دودہ مین ڈالی اور آگ پر رکہی جب دودہ خشک ہوجاوی تو شوربہ یخنی کا دیکر چانول
گلادی اور پارچونکو دیگچی مین تہ لگا کر اور مصالحہ دیکر چانولونکو اون پر لگاوی پہر ایک آنچ
دیکر دم کری اور اوپر سے گہی دی میوہ کو بہون رکہی جب پلاؤ قاب مین نکالی میوہ
اوپر ڈالی اگر چاشنی دار کری شکر شوربہ گوشت میں ملا کر پلاؤ دم کری اور یخنی کے پارچونکو
لونگ اور گہی سے بگہار دی اول اوسمین دودہ ڈالی جب وہ خشک ہوجاوے

تو لعاب کشنیز کا اور بادام گھی مین بہونکر اور پیسکر کشنیز کے ساتہہ ملاوی مصالحہ ثابت ڈالکی
اور چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین پلاؤ دم کری جب قاب مین نکالی تو بارچونکو معہ
لعاب کے اوپر رکہدی **لقمہ پلاؤ** گوشت دو سیر چانول سیر بہر گہی سیر بہر دارچینی
سہ ماشہ لونگ الائچی سہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش پاؤ بہر بادام پاؤ بہر پستہ پاؤ بہر
ادرک آدہ پاؤ پیاز پاؤ بہر سیدہ آدہ پاؤ بیضہ مرغ دو عدد نخود بریان یعنی چینی ۲ تولہ
سہ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ سہ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز ادرک کشنیز
نمک اور گہی دیکر یخنی پکاوی اور شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ اور گہی سے بگہاردی
اور زیرہ دیگچی مین ڈالکر پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے تہ لگائی پہر گرم مصالحہ دی پہر چانولونکو
پانی مین نیم جوش کرکے شوربہ مین ڈبوکر پارچونکی اوپر تہ لگادی اور ایک آنچ دیکر دم کرے اوپر
سے گہی دی اور سیر بہر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر آتہہ تولہ سہ ماشہ گہی مین پیاز کو سرخ کرکے
قیمہ کو بگہاردی پہر پانی اور کشنیز اور نمک دیکر سفید دو پیازہ پکائی پہر دو پیازہ مین
ادرک و پیاز ملا کر سل پر پیسی آدہا مصالحہ اور سیدہ اور انڈیکی سفیدی اور بیسن ملاکر لت کریکی
اور پستہ و بادام بہونکر جوکوب کری اور کشمش گولی کے پیٹ مین رکہکر قیمہ کی گولیان لقمہ
کی برابر بنا دی اور گولیونکو گہی مین بہونکر تین تولہ چار ماشہ بادام گہی مین بہونکر پیسے
اور تہوڑا شوربہ یخنی کا ملا کر آتہہ تولہ چار رتی گہی مین لونگ سی بگہار کر قیمہ کی گولیونکو اوسمین
ڈالی اور جوش دے جب گولیان گلجائین اور لعاب تہوڑا باقی رہے تو چولہی سے اوتار لی
جب پلاؤ قاب مین نکالی تو گولیونکو معہ لعاب کے اوپر رکہدی **کدو پلاؤ** گوشت سوا سیر
پانچ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر کدو شیرین ایک عدد دارچینی ۳ ماشہ لونگ الائچی ۳ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی زعفران ایکماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ
۸ ماشہ نمک لاہوری چہہ تولہ آتہہ ماشہ زیرہ تین ماشہ لیمون ایک عدد گوشت کو
پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گہی دیکر یخنی پکائی بعد ازان پارچونکی تہ لگاکر

مصالحہ ڈالی اور چانولونکو پانیمیں نیم جوش کرکے شوربہ میں گلاکر گوشت کی اوپر تہ لگاکر
ایک آنچ دیکر دم دی پہر اوپر سے گہی ڈالی اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ بناکر پیاز اورگہی میں
بہونکر قیمہ کو بگہار دی اور آب و نمک ورکشنیز ڈالکر دو پیازہ سفید پکائی پہر کدو کو اندر سے
خالی کرکے نمک لگادی اور چہری کی نوک سے سوراخ کردی بعد اوسکے مصالحہ اور زعفران
ملکر گہی میں بہون لے پہر قیمہ کو لیموں کا عرق اور زعفران اور مصالحہ ملاکر اور گہی کا بگہار
دیکر کدو میں بہر دی اور گہی میں بہون لے جب پلاؤ کو قاب میں نکالی تو کدو کو اوپر رکہدے
تیاری پوری پلاؤ گوشت دو سیر برنج باریک سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۳ ماشہ
لونگ لائچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش پاؤ بہر پستہ پاؤ بہر بادام پاؤ بہر ادرک آدہ پاؤ
پیاز پاؤ بہر کشنیز تین تولہ ۳ ماشہ میدہ آدہ پاؤ بہر بیضہ مرغ دو عدد نمک لاہوری آٹہہ تولہ
۳ ماشہ نخود بریاں تین تولہ ۳ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدہی گوشت کو پیاز ادرک کشنیز
نمک ورگہی دیکر یخنی پکائی شوربہ کو صاف میں چہانکر لونگ ورگہی سے بگہار دے
پہر دیگچہ میں زیرہ بچہاکر پارچونکی تہ لگائی اور مصالحہ دی اور چانولونکو نیم جوش کرکے
یخنی کے شوربہ میں گلاکر گوشت کی اوپر رکہی اور ایک آنچ دیکر دم دی اوپر سے گہی دی اور
آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک کرکے آٹہہ تولہ ۳ ماشہ گہی میں سرخ کرکے قیمہ کو بگہار دے
پہر آب و نمک کشنیز ڈالکر دو پیازہ خشک پکائی پہر پیاز ادرک ملاکر سل پیسی اور آدہا مصالحہ
اور میدہ اور انڈیکی سفیدی اور چنوں کا بیسن تہ کرکے پوریاں باریک بنائی اور پستہ
بادام کو گہی میں بہونکر جوکوب کری اور کشمش کو ان دونوں کے ساتہہ ملاکر پوریوں میں بہرے
اور چار طرف سی پوری کی سوتہہ کو بند کرکے گہی میں بہون لے جب پلاؤ قاب میں نکالی
پوریاں اوپر رکہدے **انبہ پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج باریک سیر بہر روغن آدہ سیر شکر تری
پاؤ انبہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایک تولہ
چار ماشہ کشنیز ایک تولہ ۳ ماشہ پستہ کشمش بادام پاؤ بہر نمک لاہوری ایک تولہ ۳ ماشہ

زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک اورگھی دیکر یخنی کرے پہر شوربہ کو صافی میں چہانکر لونگ اورگھی سے بگہار دے پہر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے رکہہ چھوڑے آدہی آمونکو شوربہ میں ڈالکر گلاوے اور ہاتہہ سے ملکر صافی میں چہانے پہر شکر کا شیرہ کرکے آدہی آمونکو لوزکیطرح کرکے پانیمیں جوش کرے اور پہران لوزونکو شکر کے شیرہ میں گلاکر شیرہ سے جدا کرکے شیرہ کو یخنی کے شوربہ میں ملاوے چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں گلاوے پہر پارچونکو دیگچہ میں رکہکر زیرہ اور مصالحہ دیکر دو چمچہ شیرین شوربہ کے ڈالکر آگ پر رکہے کہ اون پارچونمیں جذب ہوجاے پہر چانولونکی تہ دیکر آگ پر رکہے اور ایک آنچ دیکر دم دے اوپر سے گھی دے جب پلاؤ قاب میں نکالے آم کے لوزونکو اوپر رکہے اور میوہ کترکر گھی میں بہونکر اوپر ڈالدے **اناناس پلاؤ** اناناس ڈیڑہ سیر گوشت سیر بہر برنج سیر بہر گھی ڈیڑہ پاؤ شکر تین پاؤ لیموں پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دیگچہ میں پانی ڈالکر اوپر اوسکے کپڑا چھین رکہے اور اوپر اوسکے اناناس کے ٹکڑونکو چہری کی نوک سے سوراخ کرکے رکہدے اور جوش دے آدہ سیر اناناس کو اوسی پانیمیں جوش دیکر شکر کا شیرہ بناکر اناناس کی ٹکڑونکو گلادے اور تہوڑے سے شیرہ پر رکہے پہر گوشت کو پیاز ادرک اور کشنیز اور نمک اورگھی دیکر یخنی پکاوے اور شوربہ کو صافی میں چہانکر معہ گوشت کے لونگ اورگھی سے بگہار دے پہر دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگاکر مصالحہ دے اور باقی شیرہ کو یخنی کے شوربہ میں ملادے اور سیر بہر اناناس کا عرق نکالکر شوربہ میں ڈالے اور چمچہ سے شوربہ کو پارچونپر ڈالکر آگ پر رکہے شوربہ یخنی میں خشک ہوجاے پہر چانولونکو نیم جوش کرکے باقی شوربہ میں گلاکر گوشت کی تہ پر ڈالے پہر ایک آنچ دیکر دم دے اوپر سے گھی دے جب پلاؤ قاب میں نکالے اناناس کے ٹکڑونکو معہ شیرہ کے اوپر رکہدے **کیلا پلاؤ** گوشت سیر بہر چانول ڈیڑہ سیر روغن زرد آدہ سیر کیلا نیم پخت دس عدد دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی

دو ماشہ شکر تین پاؤ لیمون آدہ سیر پیاز پاؤ بہر ادرک ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ایک
تولہ آٹھہ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک ا ور گہی دیکر یخنی
کری پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر لونگ ور گہی سے سعہ گوشت کی بگہار دی دیگچہ مین
زیرہ ڈالکر مصالحہ اور گوشت کی تہ لگائی پہر آدہ سیر شکر اور آدہ سیر لیمون کی چاشنی
بناکر شوربہ مین یخنی کے ملاکر دو چمچہ شوربہ کی گوشت کی تہ پر ڈالکر آگ پر رکہے کہ شوربہ
گوشت مین جذب ہوجائی پہر چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین گلائی پہر پارچونپر
تہ لگاکر ایک آنچ دیکر دم دی اوپر سے گہی دی پہر کیلونکو چار چار ٹکڑے کرکے پاؤ سیر شکر
اور ایک لیمونکی چاشنی بناکر اوس چاشنی مین گلائی جب پلاو قاب مین نکالی کیلے
سعہ چاشنی کے اوپر رکہدی **سموسہ پلاؤ** گوشت ڈیڑہ سیر برنج استعمالی سیر بہر
روغن زرد تین پاؤ دارچینی چار ماشہ لونگ لائچی چار ماشہ بیضہ مرغ یک عدد برگ
تنبول تیس عدد پیاز آدہ سیر ادرک تین تولہ ۴ ماشہ نخود بریان ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز
۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کو
پیاز اور ادرک اور کشنیز و نمک اور گہی دیکر یخنی پکائی پہر شوربہ کو صافی مین چہانکر
سعہ گوشت کی لونگ اور گہی سے بگہار دی پہر دیگچہ مین زیرہ ڈالکر پارچونکی تہ لگاکر
مصالحہ دی پہر چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین گلادی بعد ازان گوشت کے اوپر تہ
لگاکر اور ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی دے بعد ازان آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک
بناکر نیم پخت اور نیم خام رکہہ کر پیاز اور ادرک اور مصالحہ ملاکر سل پر پیسی بعد ازان بیسن
اور انڈیکی سفیدی اور میدہ کو ملاکر گوندہ لے اور تہوڑی سے گہی کا بگہار دیکر باریک
باریک پان کے برابر پوریان بنائی اور ایک ایک پوری پر پان بچہاتا جائی اور قیمہ
بہر کر اوسپر پان رکہی اور پہر اوس پر پوری رکہی اسیطرحسے دس پوریان بناکر چار طرف سے
اونکا سونہہ بند کرکے سموسہ کیطرح تیار کری بعد ازان دیگچہ مین پانی بہر کر اوسکی سونہہ پر

صافی باندہ کر سموسون کو اوس کے اوپر رکھے اور دیگچہ کو آگ پر رکھے تا سموسون کو بھاپ
لگے اور سموسہ سخت ہو جاین بعد ازان سموسون کو تین طرف سے چھری سی کاٹے اور
ایک طرف ثابت رکھے تاکہ اوسکے پرت قایم رہین اور پانونکو اوس مین سے الگ نکال
لے اور سموسونکو گھی مین بھون لے جب پلاو کو قاب مین نکالے سموسون کو اوپر رکھدے
اور اگر چاشنی دار پکای تو جب سموسونکو گھی مین بریان کرے تو پاو سیر شیرہ کی چاشنی
پکا کر سموسہ اوس مین ڈالکر آگ پر رکھدی کہ وہ چاشنی اوسمین خشک ہو جاے اور آدہ سیر
چاشنی کو شوربہ مین ملا کر پلاو دم کرے شکر تین پاو لیمون تین پاو **شولہ پلاو** گوشت
سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد ڈھای پاو دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرچ سیاہ
ایکتولہ آٹھہ ماشہ پیاز پاو بھر ادرک ۲ تولہ ۴ ماشہ چقندر و شلغم و گاجر تین پاو پالک پاو بھر
کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دال مونگ اور عدس اور نخود پاو بھر گھی مین پیاز سرخ کرکے
گوشت کے پارچون کو اوس مین بگھار دی بعد ازان تینون دالین اوسمین ڈالدے
اور تھوڑا سا الٹ پلٹ کر دی اور کشنیز ڈالدی بعد ازان پلاو کی موافق کا شوربہ
پکای اور چقندر وغیرہ اور ادرک ڈالکر گلاوی بعد ازان گوشت وغیرہ کو شوربہ سے
جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھان لے بعد ازان شوربہ کو معہ گوشت کی لونگ اور
گھی سے بگھار دی پھر دیگچہ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگای اور مصالح دی پھر
چاولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین دار چینی ڈالکر چاولونکو اوس مین گلاوی اور بعد ازان
گوشت پر چاولون کی تہ لگا کر چقندر وغیرہ کو اوسپر رکھکر ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے
گھی ڈالی تیاری **شبت پلاو** گوشت ڈیڑہ سیر ساگ سویہ ڈیڑہ سیر برنج سیر بھر روغن زرد ڈھای
پاو دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ سیر ادرک ۳ تولہ
۴ ماشہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز
اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی دیکر یخنی پکاوی پھر شوربہ کو صافی مین چھانکر معہ گوشت

لونگ اور گھی سے بگھار دی اور ساگ کو قیمہ کرکے پانی سے دھووی اور ایک کپڑے میں
رکھکر ملے عرق نکالکر سبزی کو اوسکی دور کرے پھر چانولونکو نیم جوش کرکے اور شوربہ میں گلائو
گوشت کو دیگچہ میں تہ لگائی اور زیرہ اور مصالحہ دی اور عرق ساگ کا بھی اوسمیں ڈالکر
اوپرسے چانولونکی تہ لگائی اور ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالی تیار ہی **گہر**
پلاو گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد تین پاو دارچینی تین ماشہ لونگ لاچی ۳ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ۵ ماشہ ملائی پاو بھر شکر پاو بھر لیموں کاغذی پاو بھر زعفران
ایک ماشہ سپیاری ۱۰ ماشہ شنگرف ایک ماشہ پیاز آدہ سیر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ
گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز و نمک اور گھی دیکر یخنی پکاوی بعد ازاں شوربہ کو صافی
میں چھان کر مع گوشت کی لونگ لاچی اور گھی سے بگھار دی بعد ازاں چانولونکو نیم جوش
کرکے شوربہ میں مع مصالحہ کے بھگو دی پھر پاو سیر چانولونکو آدھہ تولہ اور چار ماشہ شکر اور
لیمونکی چاشنی دیکر اور زعفران ملاکر مٹی کے پیالہ میں رکھی اور تھوڑا سا گھی دے اور پھر
پاو سیر چانولونکو چاشنی دیکر اور سپیاری کو جلاکر اور زعفران ملاکر چانولونکو اوسمیں سرسئی
رنگ لگی اور مٹی کے پیالہ میں رکھے اور تھوڑا سا گھی دی اور پھر پاو سیر چانولوں کو
بادام اور ملائی اور گھی میں ملاکر شنگرف سے رنگکر پیالہ میں رکھی اور پاو سیر چانول سفید
ایک پیالہ میں رکھی بعد ازاں دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی پارچونکی تہ لگاکر مصالحہ
باقی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک آنچ دیکر چاروں پیالونکو پلاو پر رکھکر دم دی اور اوپر سے
گھی دی اور جب قاب میں نکالی تو چاروں پیالی الگ الگ الٹ دی اور اگر چانولونکو
پانیمیں اوبالکر یخنی کے شوربہ میں پکاکر چار رنگ کرے اور گوشت کی تہ پر چاروں رنگ
کے چانولونکی تہ جدا جدا لگاکر ایک آنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گھی دی اور پھر سب انکو
ایک جگہہ کرے تو رنگین پلاو ہوجائیگا تیار ہی **مقشر پلاو** گوشت سیر بھر
برنج باریک سیر بھر روغن زرد ڈیڑھ پاو دارچینی ۳ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ پیاز

پاؤبہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ دال سونگ شستہ پاؤبہر نمک لاہوری ۵ تولہ
زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک ورادرک ورکشنیز اور نمک ورگہی دیکر یخنی پکاوی اور
شوربہ کو پارچوں سے جدا کرکے صافی میں چہان لے اور پہر سعہ گوشت کی لونگ اور گہی سے
بگہاردی بعد ازاں دیگچہ میں زیرہ بچہا کر گوشت کی تہ لگاکر مصالحہ دے دال کو تہ پر لگائے
اور پہر چانولونکو سعہ باقی دال کی پانیمیں جوش کرکے شوربہ میں گلاکر گوشت کی پارچوں پر
تہ لگاکر ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی ڈالی **بورانی پلاؤ** گوشت ڈیڑہ سیر برنج
سیر بہر زعفران ایکماشہ لونگ الایچی دوماشہ پیاز پاؤبہر ادرک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ا تولہ بادنجان
آدہ سیر جغرات سیر بہر مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ شوربہ کو
یخنی سے جدا کرکے صافی میں چہان لے لونگ اور گہی سے بگہاردی پہر دیگچہ میں زیرہ
بچہاکر گوشت کی تہ لگاکر مصالحہ دی اور پہر چانولونکو پانیمیں نیم جوش کرکے شوربہ میں گلاکر
گوشت پر تہ لگاوی اور ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی دی اور پاؤسیر گوشت کا قیمہ کرے
اور پیاز کو گہی میں سرخ کرکے کشنیز اور آب و نمک دیکر دو پیازہ سفید خشک مصالحہ پر رکہکر
بادنجان کو صاف کرکے نمک لگاوی اور پہر اون کے اندر قیمہ بہرے اور پاؤسیر گوشت کی پارچہ
بادامی بناکر گہی میں بگہار کر الٹ پلٹ کرکے آب و نمک اور کشنیز اور بادنجان ڈالکر
دوپیازہ سفید اور مصالحہ دے جب پلاؤ قاب میں نکالی بادنجان سعہ دوپیازہ کی اوپر
رکہدے اور دہی کا بلیو چانول اور دودہ ملاکر صافی میں چہانکر لونگ ورگہی سے بگہاردے
اور پلاؤ پر رکہدے اور زعفران پیکر دیدی **تیاری نارنگین پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج
سیر بہر روغن زرد تین پاؤ زعفران ایک ماشہ دارچینی چار ماشہ شنگرف ایک ماشہ لونگ الایچی
چار ماشہ شکر تین پاؤ لیموں تین پاؤ مرچ سیاہ چار رتی بیضہ مرغ ایکعدد پیاز آدہ سیر ادرک
تین تولہ ۴ ماشہ بادام کشمش پاؤبہر نخود بریاں ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری
پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدہ سیر گوشت کو نیم پخت کرکے اور مصالحہ پسا ہوا ملاکر تہ بہر تیر جیسے

بعد از آن بیسن اور انڈے کی سفیدی اور تھوڑا سا گھی اور پیاز اور ادرک وایک لیموں کا
عرق ملا کر ہاتھ سے لت کرے اور پھر اوسکی پوریان بنا کر اور اوس کے اندر میوہ بھر کر نارنگیون
کی صورت بنا کر اور بھاپ پر پکا کر گھی میں تلے اور پاؤ بھر شکر کا شیرہ کر کے نارنگیونکو شیرہ
مین ڈالی اور اوپر سے زعفران اور شنگرف کا رنگ ڈالکر چاشنی کو خشک کری اور پھر سیر بھر
گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی دیکر یخنی پکائی اور شوربہ کو صافی مین
چھانکر سعہ گوشت کے لونگ اور گھی سے بگھار دی اور آدہ سیر شکر شیرہ کا شوربہ مین ملا کر دیگچہ
مین زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دیکر دیگچہ شوربہ شیرین کے ڈالکر آگ
پر رکھی کہ شوربہ خشک ہوجائی پھر چانولونکو پانی مین نیم جوش کر کے شوربہ مین گلاوے
اور پھر چاول کے تہ لگا کر اور پاؤ گھڑی آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دی جب پلاؤ
قاب مین نکالی نارنگیونکو اوپر رکھی کھچڑی پلاؤ گوشت سیر بھر کھچڑی مونگ سیر بھر
روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر
ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین
ماشہ گھی مین پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگھار دی اور ادرک اور کشنیز اور گھی اور نمک دیکر
الٹ پلٹ کر کے پھر شوربہ زیادہ کر کے شوربہ کو صافی مین چھان لے اور گوشت کی شوربہ
کو گھی اور لونگ سے بگھار دی پھر دیگچہ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ
اور کھچڑی کو گھی مین بھونے اور شوربہ مین ڈالکر گلاوی اور گوشت کے اوپر تہ لگا کر ایک
آنچ دی اور دم پر لگائی اور اوپر سے گھی ڈالی اور قاب مین نکالی کھٹیہ پلاؤ گوشت
پاؤ بھر برنج تین پاؤ زعفران ایک ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز ۲ تولہ ۸ ماشہ
ادرک دس ماشہ نمک لاہوری دس ماشہ گوشت کو چنے چنے برابر ٹکڑے کرے اور نمک اور
ادرک کا عرق اور قیمہ پیاز کا اور کشنیز اور گرم مصالحہ دیکر چانولونکو آب و نمک سی دہو کر زعفران
مین رنگ کر تھوڑا سا گھی دیکر گوشت کے ساتھ ملا کر او جھڑیکو دہو کر اور زعفران ملا کر گوشت اور

چانولونکو اوجہڑی مین بہردی اور گہی مین بہونکر تہوڑا سا پانی دی اور سوئی سی سوراخ کردے جب گلجائی تو اونارلی تیاری کہٹہ پلاؤ برنج سیر بہر کولا یعنی سنگترہ دس عدد شکر سفید آدہ سیر روغن زرد سیر بہر دارچینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ چانولونکو دو پہر پانی مین بہگو کر رکہدی بعد اوس کے سنگترون کو خالی کرے اور زعفران اور دارچینی پیسکر چانولونمین ملائی اور پہر چانولونکو نارنگیومین بہر دے اور پہر چانولونپر شکر کی تہ لگا کر چانول دے اور پہر شکر کی تہ دی جب نارنگیان بہرجائین وپرے نارنگی کا رس دے اور سونہہ اونکا نارنگی کے چہلکونسی بند کرے اور گہی مین ڈالکر نرم آگ پر بہونے

کہٹہ نارنگین پلاؤ

شکر کا شیرہ پکا کر نارنگی کا رس اور زعفران اور دارچینی پیسکر ملاوی اور تہوڑا سا گہی دی ازان بعد چانولونکو پانیمین نیم جوش کر کے شیرہ مین بہگو کر نارنگیومین بہرے اور سونہہ نارنگیو نکا اونکے چہلکے سے بند کر کے گہی مین بہون لے

کہٹیا کچہری

گوشت آدہ سیر برنج پاؤ بہر دال سونگ شستہ پاؤ بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لائچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی گشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹہہ ماشہ نمک پانچ تولہ ٹنڈے سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر پیاز کو گہی مین لال کر کے بگہار دی پہر آب نمک اور گشنیز دیکر دو پیازہ کرے پہر کہچڑیکو پانیمین نیم جوش کر کے دو پیازہ مین ڈالدے اور مصالحہ اور زعفران پیسکر ملاوی اور ٹنڈونکو اندر سے خالی کر کے چہری کے نوک سے سوراخ کر کے نمک لگائی اور پہر دہو ڈالی پہر نمک موافق کا ملکر گہی مین نیم بریان کرے اور پہر دو پیازہ اور کہچڑی کو ٹنڈونمین بہر کر اونکا سونہہ بند کر کے اوپر سے مصالحہ اور زعفران لگا کر گہی مین بہون لے بعد ازان اوجہڑیکی کہینہ کیطرح سے پکالی

یخنی ہا وغیرہ

یخنی گوشت حلوان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ دارچینی

دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ جعفرات دو ماشہ کشنیز آدہ پاؤ پودینہ ایک تولہ ۸ ماشہ نمک تین تولہ
چار ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک و کشنیز اور نمک و گھی و دیگر یخنی پکائی پھر شوربہ کو صافی
میں چہانکر معہ گوشت کی پیاز اور گھی سے بگھار دی پھر لونگ و دارچینی ثابت شوربہ کے لعاب
میں پیسکر ڈالی جب گھی رہجائی اور لعاب خشک ہوجائی دہی کپڑے میں چہانکر یخنی میں
ملا دی **یخنی تلاوی** گوشت دو سیر روغن زرد پاؤ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ
بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ سپیدہ آدہ پاؤ
نمک لاہوری تین تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچہ بناکر پیاز اور ادرک و کشنیز اور نمک و گھی
و دیگر یخنی پکائی بعد ازاں گھی میں پیاز کو سرخ کرکے معہ گوشت کی شوربہ کو بگھار دی پھر شوربہ
کو صافی میں چہانکر سپیدہ کو شوربہ میں شہد کیطرح بناکر آدہا مصالحہ پیسکر اور سفیدی مرغ کی
ملاکر یخنی کی پارچونپر لپیٹ کر گھی میں بہونلے بعد اُس کے باقی شوربہ میں پارچونکو ملاکر لونگ
اور گھی سے بگھار دی بعد ازاں لونگ و دارچینی ثابت ڈالی اور لعاب اور کشنیز اور
بادام پیسکر اور پودینہ ڈالی جب لعاب خشک ہوجائی اور گھی رہجائی چولہی سے اوتار لے
اور دہی ملاکر کہائی اور اگر گوشت کو دہی اور ادرک کا عرق اور نمک دیکر اور گھی میں پیاز
سرخ کرکے گوشت کو بگھار دے اور کشنیز اور آب نمک دیکر دو پیازہ پکاکر پانی گلانی کی موافق
ڈالی اور بعد ازاں شوربہ میں پکر لونگ و دارچینی ثابت دیکر گلا دی پھر شوربہ کو صافی میں
چہان لے اور لونگ سی اوسکو بگھار دی بعد اوس کے تہوڑے شوربہ میں سپیدہ ملاکر اور مصالحہ
دیکر پارچوں کے اوپر لپیٹ کر گھی میں بہون لے بعد ازاں شوربہ باقی کو لونگ سے بگھار کر لعاب اور
مصالحہ دیکر پکالی **تیاری اشگینہ** گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی
دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ پان سیر بھر نمک تین تولہ ۴ ماشہ
گوشت کو پیاز اور ادرک و کشنیز و نمک دیکر یخنی پکا دی اور لونگ اور گھی سے بگھار دے
پھر پارچونکو تراش کر قاب میں رکھے اور پیاز کے لچھی اور پان کے ٹکڑے کتر کے ڈالی

اور اوپر سے گھی داغ کرکے دے **تیاری نو بہار** گوشت سیر بھر روغن زرد
پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ پیاز سیر بھر جعفرات تین سیر ادرک ایک تولہ
آٹھہ ماشہ کشنیز تین تولہ ۴ ماشہ پان سیر بھر نمک لاہوری تین تولہ ۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور
ادرک ور کشنیز اور نمک ور گھی دیکر یخنی پکاوی اور پھر شوربہ کو دہی ملاکر صافی میں چہان لے
اور پیاز کو گھی میں لال کرکے گھی میں سی نکالی اور دو حصہ گھی کے دہی میں ملاکر لونگ کا بگھار دے
لیکن پہلے سے چانول بھیگر پلیو اوسکا دہی میں ملالی اور پھر بگھار دی جب خوب جوش کہا لے
اوسمیں پھر بارچہ نکی باریک اور دراز ٹکڑے کرکے پیاز کو اوسمیں ڈالی جب دہی خشک
ہوجاوی اور تہوڑا سا رہے باقی کا گھی اور مصالحہ دیکر چولہی سے اوتار لے اگر چاشنی دار
کرنا چاہے تو جب یخنی پک جاوی تو چاشنی ڈالی اور مصالحہ دے شکر آدہ سیر اور لیموں آدہ سیر

یخنی دیگر گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ جعفرات
دو سیر پیاز پاؤ بھر ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ پودینہ ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک تین
تولہ ۴ ماشہ گوشت کے پارچہ بناکر گھی میں بھونکر بگھار دی نمک ور ادرک ور کشنیز دیکر
اولٹ پلٹ کرے پھر پانی گلانیکے موافق دیکر لونگ ور دارچینی ڈالکر گلاوی پھر شوربہ کو
صافی میں چھانکر لونگ سے معہ گوشت کے بگھار دی پھر لعاب کشنیز اور پودینہ کا ڈالی
جب لعاب خشک ہوجاوی اور گھی پر رہے دہی ڈالے ؛

تیاری کبابہا

کباب دریائی گوشت سیر بھر بیضہ مرغ بیس عدد روغن زرد سیر بھر دارچینی ۴ ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ تین تولہ ۴ ماشہ زعفران دو ماشہ پیاز دو سیر ادرک تین تولہ
۴ ماشہ مہاور ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ۶ تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ جعفرات پاؤ بھر
گوشت کی بادامی پارچہ بناکر ادرک کا عرق اور دہی اور نمک ملاکر پیاز گھی میں سرخ کرکے بگھار

دہی پہر کشنیز اور نمک سب یکر اولٹ پلٹ کرہی پہر پانی موافق گلانیکے ڈالی جب پانی خشک
ہوجائی آدہا مصالحہ پیسکر ڈالی اور دو پیازہ پکائے بعد ازان مرغ کے انڈونکو پانی مین
جوش کرکے چہلکا اوتارلی اور پہر چہری سے ہر انڈیکے دو ٹکڑے کرے پہر چہری کی
نوک سے تپلے تپلے ورق سفیدی کے اوتارلے اور باریک سیخ پر ایک پارچہ انڈیکا اور ایک
ایک گوشت کا لگاوی اور گوشت کے پارچہ کو زعفران بہی ملے اور پیاز کو مصالحہ و دہنیا
پیسکر ملے اور گہی مین بہون لے اور پارچون پر تہوڑا سا پانی دیکر لگاوی تا نرم ہوجاوے
مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین تیاری ٹکیہ کباب ماہی ماہی سیر بہر روغن زرد آدہ پاو دارچینی
۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جعفرات پاو بہر ادرک ایکتولہ آٹہہ ماشہ کشنیز ایک تولہ
۸ ماشہ تیل کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک سانبہر ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف ۳ تولہ ۴ ماشہ بیسن آدہ پاو
ماہی کے ورق ورق کترکے پہلے تیل سے اور پہر سونف سے اور پہر بیسن سے دہووا اور پہر دہی سے
دہوکر نمک و ادرک کا عرق اور تہوڑا سا مصالحہ اور دہی ملکر ٹکڑے چربی کے بہی ورق
ورق کرلے اور ایک ایک ٹکڑا چربی درمیان کا سیخ پر چڑہاتا جائی اور چاروں طرف سیخ کے کہپاچیر
باندہ کر انگارون پر بہونے اور اوپر سے دہی اور پانی اور گہی ملاکر دیتا جائے جب
پکجائی تو اوپر سے گہی دیکر آگ پر سے اوتارلے کوفتہ ماہی شامی ماہی سیر بہر روغن زرد
ڈیڑہ پاو دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ
پیاز پاو بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ میتہی دال مونگ پانچ تولہ دانہ خشخاش پانچ تولہ
بیسن آدہ پاو سونف بریان تین تولہ چار ماشہ سفیدی بیضہ مرغ دو عدد جعفرات
پاو بہر تیل کنجد تین تولہ چار ماشہ نمک سانبہر تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین
ماشہ ماہی کو صاف کرکے دہوئی اور دو گہڑی تک تیل مین رکہی اور دہووی پہر
سونف کے پانی سے اور زیرہ سے دہووی پہر بیسن سے دہووے بعد ازان دو گہڑی تک دہی
مین رکہکر دہووی بعد ازان ماہی کا قیمہ کرلے پیاز کو گہی مین سرخ کرکے بگہار دی

پھر آب و نمک و کشنیز دیگر دو پیازہ پکا دی اور چھری کی پشت سے کوٹکر اور باریک پیسکر ڈال
کی پیٹھی اور خشخاش و ریمین پیسکر انڈونکی سفیدی اور قیمہ کچی گوشت کا آٹھہ تولہ اور
چار ماشہ اور سونف بھونی ہوئی تین تولہ ۴ ماشہ اور جغرات اور قیمہ و ادرک و مصالحہ
ملاکر لت کرے اور بطور رخا گینہ کے نرم خمیر کرے اور گھی ڈالکر سرپوش ڈہانک دے اور
سرپوش کے اوپر انگاری رکھدے اور پاؤ سیر گھی مین بھون لی اور اگر ماہی کے کوفتی بنانا
چاہے تو سونف ندے اور خمیر اوسکا سخت کرے اور گھی مین بھون لے اگر چاشنی دار کرنا
چاہے چاشنی لیمون بناکر کوفتونکو گھی مین بھونکر معہ گھی کی چاشنی مین ڈالی اور آگ پر
رکھی تاکہ چاشنی خشک ہوجائی تیاری کباب تلاوی گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ
بیسن آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک
ایکتولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بھر کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ۴ ماشہ بیضہ
مرغ دو عدد گوشت کے پارچہ بڑے بڑے بناکر نمک و ادرک کا عرق لگائی بعد دس کے
دہی ملکر پیاز کو ۸ تولہ ۴ ماشہ گھی مین سرخ کرکے گوشت کو معہ دہی کے بگہار دی اور الٹ
پلٹ کرے جب دہی کا پانی خشک ہوجائی تو کشنیز دی بعد دس کے پانی گلانیکے موافق
دیکر شوربہ سے گوشت کو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھان لے اور پھر شوربہ مین بیسن ملا کر
سفیدی انڈیکے اور مصالحہ اور نمک ملاوی اور گوشت کی پارچونپر ملکر گھی مین بھونے
اگر چاشنی دار کرنا چاہے چاشنی تیار کرکے کبابونکو گھی مین بھونکے معہ گھی کی چاشنی
مین ڈالدی تاکہ چاشنی کباب مین جذب ہوجائی شکر پاؤ بھر لیمون پاؤ بھر تیاری کباب
بیضہ بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ
الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ
۸ ماشہ جغرات آدہ پاؤ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ انڈونکو نوک کیطرف سے توڑکے پیالی مین نکالی
اور تمام مصالحہ اور گوشت کا قیمہ و ادرک و پیاز ملاکر لت کرے پھر اس سب کو انڈونکی

چہلکو نمیں بہرے اور آٹے سے اونکا موہنہ بند کرے اور پانیمیں جوش دے جب پکجاویں
پوست دور کرکے سیخ پر چڑہاوے اور چہری کی نوک سے سوراخ کرے اور گوشت کی یخنی اور
بہوتی باداسونکا لعاب اور دہی اور تہوڑا سا میدہ ملا کر لونگ ور گہی سے بگہار دے اور سیخ
کو انگارونپر رکہکر بہونلے اور یہ لعاب اوپر سے دیتا جاوے تاکہ پکجاوے ❊

ماہی کباب ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جعفرات آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ
الائچی دو ماشہ زعفران ایکماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش آدہ پاؤ سونف وزیرہ تین تولہ ماشہ
آلو بخارا آدہ پاؤ گوشت پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادرک پانچ تولہ کشنیز آدہ پاؤ تیل کنجد تین تولہ
سہ ماشہ نمک تین تولہ سہ ماشہ مچہلے کا سر دور کرکے صاف کرے اور پہر چہری کی نوک سے گودے
بعد ازاں سونف اور زیرہ سے دہووے بعد ازاں بیسن سے دہوکر دو گہڑی تک دہی میں
رکہکر دہووے بعد اوسکے نمک ورادرک کا عرق اور پیاز ملے پہر تہوڑا سا مصالحہ پیسکر ملے بعد ازاں
گہی میں پیاز سرخ کرکے گوشت کی قیمہ کو بگہار کر آب نمک ورکشنیز ڈالکر دوپیازہ پکا کر گہی
میں بہونلے اور تہوڑا دہی اور کشمش اور مصالحہ اور قیمہ ادرک کا دوپیازہ میں ملا کر بگہار دے
اور ماہی کی شکم میں بہرے اور پہر اوسکی شکم کو سیکر اوپر سے زعفران لگاوے بعد ازاں سیخ پر چڑہا کر
چاروں طرف سے کہپاچیں باندہ کر بہونے دہی اور گہی بہونتی وقت دیتا جاوے **کوفتہ کباب
شامی** گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ
چار رتی بیضہ مرغ یک عدد پیاز پاؤ بہر ادرک یکتولہ آٹہہ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹہہ ماشہ
چربی تین تولہ چار ماشہ جعفرات پاؤ سیر سونف تین تولہ قیمہ گوشت خام پاؤ بہر بیسن بہونے
چنونکا دو سیر نمک دو تولہ چہہ ماشہ گوشت کا باریک قیمہ بنا کر تہوڑی سی گہی میں
پیاز سرخ کرکے بگہار دے پہر آب ونمک وکشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے اور دوپیازہ خشک
پکا کر قیمہ پیاز کا اور ادرک ورقیمہ چربی کا اور قیمہ کچی گوشت کا اور بیسن اور سونف ملا کر سل پر
پیسے اور مصالحہ پسا ہوا دہی میں اور انڈیکی سفیدی میں ملا کر پہلے قیمہ کو بہگا دے اور

بعد ازاں قیمہ میں ملا کر سب کچہہ لت کرے اور ٹکیاں تہا کر گہی میں تل لے **تیاری ٹکیہ کباب** گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بہر نمک لاہوری اتولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بنا کر چہری کی پشت سے ایکطرف کوٹ کر ادرادرک عرق اور پیاز بٹے بعد اوس کے مصالحہ پیکر اور تہوڑا سا دہی اور گہی ملا کر بہگا ردی بعد ازاں ٹکیاں بنا کر سیخ میں لگا ئی بہونتی وقت دہی اور گہی اور مصالحہ ملا کر دیتا جا ئی جب پکجا ئیں گہی دیکر آگ سی اوتار لے اگر تہوڑی سی پیاز کا قیمہ کرکے اور گہی میں بہونکر چربی کے قیمہ کے ساتھہ ملا کر اور مصالحہ دیکر بہگا ردی اور پہر لپیند ومنیں رکہہ کر بتی کیطرح لپیٹ کر سیخ پر چڑہائے اور بادام پیکر اور دہی اور میدہ تہوڑا سا ملا کر لونگ سی بگہار کر کبابوں پر بہونتی وقت دیتا جائے تو کباب قفلی ہوجائینگے **تیاری مرغ کباب** گوشت سیر بہر مرغ ایک عدد روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بہر نمک لاہوری دو تولہ ۶ ماشہ گوشت کا قیمہ کرکے گہی میں پیاز سرخ کرکے بگہار دی پہر آب و نمک ور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک پکالی پہر مرغ کو صاف کرکے نمک ور پیاز کو پانیمیں پیسکر مرغ پر ملے اور بکری کے قیمہ کو آدہا مصالحہ دیکر بہگا ردی اور مرغ کے پیٹ میں بہر کر سیخ پر لگا کر لپیا ہوا مصالحہ اور دہی ملا کر اوپر اوس کے لپیٹ دی اور تہوڑا سا دہی اور مصالحہ اور گہی اور پانی ملا کر بہونتی وقت اوپر سے دیتا جائے جب تیار ہوجائی تو گہی دیکر آگ سے اوتار لے **تیاری تہابہ کباب** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ آٹہہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ جغرات پاؤ بہر نمک لاہوری دو تولہ چہہ ماشہ گوشت کو معہ استخواں کے کوٹ کر نمک ور ادرک کا عرق ملے بعد ازاں گہی میں پیاز لال کرکے اور گوشت میں دہی ملا کر بگہا ردی پہر کشنیز کا پانی

ڈالکر اولٹ پلٹ کرے جب گلجای مصالحہ دیکر کہیا چونکی ساتہہ سیخ پر لگای اور باقی شوربہ
کو دہی مین ملاکر بہونتی وقت دیتا جای جب پکجای گہی دیکر آگ سی اوتار لے **قیمہ کباب طرح بازار** گوشت سیر بہر روغن زرد پاو بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لاچی
دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز پاو بہر ادرک ایکتولہ آتہہ ماشہ
نمک لاہوری دو تولہ چہہ ماشہ گوشت کو قیمہ کرکے ادرک کا قیمہ اور پیاز اور پسا ہوا مصالحہ
اور تہوڑا سا گہی ملاکر سیخ پر لگای اور تہوڑا سا بہون کر سیخ پر سے اوتار کر قیمہ کو دیگچی مین
گہی ڈالکی آگ پر رکہے اور پانی دیکر گلالی جب پانی خشک ہوجای اور کباب گہی مین
سرخ ہوجائین تو آگ پر سے اوتارلے **تیاری گورکہہ کباب** مرغ ایکعدد روغن زرد
آدہ پاو دارچینی ۵ ماشہ لونگ ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاو
ادرک ایکتولہ آتہہ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت پاو بہر زعفران ایکماشہ
مرغ ہو یا ماہی ہو صاف کرکے نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز ملکر رکہہ چہوڑے اور
گوشت کا قیمہ کرکے پیاز کو گہی مین سرخ کرکے گوشت کو بگہار دے اور آب و نمک اور کشنیز
ڈالکر الٹ پلٹ کرے اور مرغ خواہ ماہی پر مصالحہ اور زعفران ملے اور مٹی کی ہانڈی
مین دارچینی کا مچان باندہ کر مرغ کو اوس مچان پر رکہکر گہی ڈالی اور ماش کے آٹی سے
ہانڈی کا موہنہ بند کرکے ہانڈیکی اوپر مٹی اور کپڑا لپیٹے اور زمین مین ایک گز بہر کا گڑہا کہود
کر ہانڈیکو رکہکر اوپر سے اوسکے اوپلو کی آنچ دی جب سرد ہوجاوے تو ہانڈیکو اوتار کر کباب نکال لے
کباب حسینی گوشت سیر بہر گہی ڈیڑہ پاو چغرات پاو بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ سیر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ا تولہ ۸ ماشہ نمک ۲ تولہ ۲ ماشہ گوشت
کی بادامی پارچہ بناکر عرق اور نمک ملی اور آتہہ تولہ چار ماشہ گہی مین پیاز سرخ کرکے گوشت
مین دہی ملاکر بگہار دی اور الٹ پلٹ کری جب پانی اور دہی خشک ہوجای تو کشنیز
دی جب گلجای پہر پارچونکے واسطے چہوٹی چہوٹی سیخین تیار کرے ایک ایک پارچہ کو

گھی مین بھونکر سیخ پر چڑہا دی اور مصالحہ پیا ہوا دی اور تھوڑا سا پانی دی کہ نرم ہوجاے

تیاری کباب قاز قاز ایک عدد گوشت آدہ سیر دارچینی سہ ماشہ لونگ الایچی سہ ماشہ
مرچ سیاہ ایک تولہ ۸ ماشہ بادام آدہ پاؤ کشمش آدہ پاؤ کشنیز پاؤ بھر ادرک آدہ پاؤ سونف ۲ تولہ
سہ ماشہ زیرہ سیاہ تین تولہ سہ ماشہ جعفرات آدہ سیر صندل سائیدہ ایک تولہ آٹھہ ماشہ
ملتانی مٹی ایکتولہ آٹھہ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ سہ ماشہ روغن زرد
پاؤ بھر قاز کو گرم پانیمین اولہ کرے پھر چھری کی نوک سی سوراخ کرے پھر سونف اور زیرہ
پانیمین پیسکر صافی مین چھانکر اوس پانیمین قاز کو دو گھڑی تک رکھی پھر دھووے
بعد ازان بیسن سے دھووی بعد ازان پاؤ سیر دہی سے دھووی پھر صندل اور ملتانی کو
پانیمین پیسکر قاز کو دو گھڑی تک اوس مین ڈبوڈی پھر دھوکر پاؤ سیر پیاز اور ادرک
اور نمک پیسکر ملدی پھر گوشت کا قیمہ کرکے پیاز کو گھی مین سرخ کرکے قیمہ کو گھی مین بگھارے
بعد ازان نمک آب کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری اور دو پیازہ سفید اور خشک پکاوی اور
اور باقی پیاز کو گھی مین بھونکر اور کشمش و مصالحہ پیا ہوا پیاز کے ساتھہ لاکر قیمہ مین ملاوی اور
ان سبکو قاز کے پیٹ مین بھری اور ڈورے سے باندہ کر پانیمین جوش کری اگر وہ قاز بچہ ہو تو جوش
نکری بعد ازان کشنیز کے گری اور بادام بھونکر دہی وار اوسی جوش کئے ہوئی پانیمین پیسکر وہ دہی
اور مصالحہ پیا ہوا اور تھوڑا سا گھی ملاکر قاز کے بھونتی وقت دیتا رہی جب پکجائی تو گھی دیکر آگ پر
سے اوتار رکھی **کباب گوشتی** گوشت سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی
ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ
لہسن ایک تولہ آٹھہ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کے پارچہ بطور
پھلے کی بناکر مصالحہ اور نمک دیکر گھی اور پانیمین کباب کو گلاوی اور پھر گھی سے
جدا کرکے بیسن اور تھوڑا لہسن و مصالحہ پانیمین ملاکر اون کبابونپر لپیٹے اور گھی مین
بھونے بعد ازان بہسکے پانیمین غوطہ دیکر نکال لے بعد ایک گھڑی صبر کری بعد اوسکے بیسن

کو کبابوں کے سے دور کرے اور اپنے کام میں لاوی مچھلی کے بو دور ہو جائیگی **کباب ماہی**
ماہی ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ بھر دار چینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز
آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ زعفران یکماشہ بیضہ مرغ ایک عدد وآرد نخود بریاں تین تولہ
چار ماشہ سونف بریاں ایک تولہ ۴ ماشہ جغرات پانچ تولہ بیسن پاؤ بھر نمک لاہوری
تین تولہ ۴ ماشہ مچھلی کو صاف کرکے پنڈول کی مٹی ایک انگشت برابر لیپ کردی اوسکے بعد
گرم زمین میں دفن کردی جب مٹی کی لیپ کو چھلکے سے چھڑا دی کانٹو نکو نکالکر میں
میں لت کری بعد ازاں سونف اور دہی اور انڈیکی سفیدی اور بھونی چینی پیسکر مچھلی
کے پارچو نپر ملے اور دیگچہ میں پانی ڈالکر اور اوپر اوس پانیکی گھانس بچھا کر پارچونکو اوسپر
رکھکر آگ پر رکھی جب پارچہ سخت ہو جائیں گھی میں تل لے اگر چاشنی دار کرنا ہو تو گھی میں
تل کے چاشنی ڈالی اور آگ پر رکھی جب چاشنی خشک ہو جائی تو زعفران دی **توری**
کباب توریاں سیر بھر گوشت آدہ سیر جغرات آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک
ایکتولہ آٹھہ ماشہ دار چینی ایک ماشہ لونگ لاچی ایکماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ
نمک ایک تولہ ۸ ماشہ توریوں کو اندر سے خالی کرکے نمک ملی پہر گوشت کا قیمہ کرکے دو پیازہ
پکاوی اور توریوں کی اندر قیمہ بھرے اور بھگار دی کر سیخ پر لگا کر چڑہائی ایک کھپاچ
برابر سیخ کے کباب کیطرح باندہ کر کوئلہ کی آگ پر رکھی جب سرخ ہو جائی تو مصالحہ اور
تہوڑا سا گھی ملاکر لعاب سا بناکر کبابو نپر دیتا جائی جب تمام لعاب جذب ہو چکی تو آگ
سے اوتارے اور گھی دی اسیطرح سے کدو اور بادنجان کی بھی کباب نکالی ٭

تیاری ہریسہ ہا

ہریسہ بادشاہی گندم شستہ سیر بھر گوشت دو سیر دودہ پانچ سیر روغن زرد سیر بھر
دار چینی تین تولہ ۴ ماشہ لونگ لاچی آٹھہ تولہ ۴ ماشہ پیاز تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز تین تولہ

چار ماشہ لہسن تین تولہ ۴ ماشہ سونف اور زیرہ تین تولہ ۴ ماشہ نمک ۵ تولہ گوشت کو پیاز
اور ادرک اور لہسن اور کشنیز اور تین تولہ ۴ ماشہ گھی اور نمک دے اور سونف اور زیرہ
کو آدھی کی ٹلکیہ بنا کر دے پھر یخنی پکا کر نمک موافق دیکر شوربہ کو پانی میں چہان لے اور لونگ
اور تہوڑے سے گھی کا بگہار دے اور یخنی کی گوشت کو تار تار کرکے رکھہ چھوڑے پھر پانچ سیر
دودہ اور آدہ سیر پانی ملا کر گیہونکو اوسمیں گلاوے بعد ازاں گیہوں کے دودہ کو صافی میں چہان
لے اور گیہوں کے شیرہ کو دیگچہ میں ڈالکر چولہی پر چڑہاوے اور نہاری کیطرح سے بند کرے
اور لونگ اور گھی کا بگہار دے جب ایک جوش کہالے تو اوسمیں گوشت ڈالے اور اوس کے
نیچے سے لکڑیاں نکالکر جلد انگار و نیر رکھدے اور لت کرکے دم دے پھر گہڑی بہر کے بعد لت
کرے اور پھر دم دے پھر گھڑی بہر کے بعد لت کرے جب خوب حل ہوجائے تب قاب میں
بہر کو لونگ اور دارچینی ملائے اور باقی کا گھی داغ کرکے اوپر سے ڈالے تیاری ہریسہ
رسمی گندم شستہ سیر بہر گوشت دو سیر شیر سیر بہر روغن زرد سیر بہر دارچینی ا تولہ ۸ ماشہ
لونگ الایچی ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ لہسن ۳ تولہ ۴ ماشہ
سونف اور زیرہ تین تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ برنج آدہ پاؤ گوشت کے پارچے کرکے
یخنی پکالے کشنیز اور ادرک اور لہسن ڈالے پھر سونف اور زیرہ کو آدھی کی ٹلکیہ میں رکھکر ڈالدے
جب یخنی گلجائے پہر گیہوں کو جدا پانیمیں گلاوے پہر گیہوں کو معہ پانی کے صافی میں چہان
لے اور گرد چولہی کا اور دیگچہ کا موہنہ نہاری پکانیوالونکی طرح بند کرے اور لونگ
اور گھی کا بگہار دے جب ایک جوش کہالے بعد ازاں یخنی کے پارچونکو تار تار کرے اور
گیہوں کے شیرہ میں ڈالدے بعد ازاں دیگچہ کے نیچے سے لکڑیاں نکال لے اور لت کرے
اور جلد انگار و نیر رکھدے اور دم لگائے کہ خوب جوش کہائے بعد ازاں دو گہڑی کے بعد لت کرے
پھر دودہ میں چانول ڈالکر شیر برنج پکا کر صافیمیں چہان لے اور گوشت میں ڈالدے اور لت کرکے
نمک دے اور پھر دم لگائے پہر ایک گہڑی کے بعد دم دے پہر لت کرے جب خوب حل ہوجائے

چولہی سے اوتارکر قاب مین نکالی اور باقی گھی کو داغ کرکے ہر ایک کے اوپر ڈالی اور لونگ اور
دارچینی پیسکر اوپر سے ڈالدی تیار ہی **ہریسہ عدس** گوشت ڈیڑہ سیر دال عدس سیر بہر
روغن زرد سیر بہر برنج آدہ پاؤ جغرات تین تولہ ۳ ماشہ دارچینی ایک تولہ ۸ ماشہ لونگ
چار ماشہ ادرک تین تولہ ۳ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز تین تولہ چار ماشہ سونف زیرہ تین تولہ
چار ماشہ سفید لہسن تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری تین تولہ ۳ ماشہ گوشت کی پارچے کرکے
یخنی پکائی بہر کشنیز اور ادرک اور پیاز اور لہسن ڈالی اور سونف اور زیرہ کو آٹی کی ٹکیہ
مین رکہکر ڈالدی جب پارچے گلجائین تو سور کی دال کو جدا پانی مین گلائی اور نمک دی
بعد ازان چانولونکا خشکہ پکاکر اور دال اور دہی ملاکر تینون چیزونکو یخنی کے شوربہ مین ڈالی
اور بہر یخنی کو صافی مین چہانکر لونگ اور گہی سے بگہار دی بہر گوشت کو تار تار کرکے ادرک
کا عرق اور دارچینی دیکر اوس دال مین ڈالدی اور کفچہ سے لت کرے جب سب ملجائی تو ایک
گہڑی دم دے بہر چلد انگارونپر رکہی بہر لت کرے بہر ایک گہڑی دم دی بہر لت کرے تاکہ
لت ہوتے ہوتے ملجائی بہر لونگ اور دارچینی پیسکر ملادی اور گہی داغ کرکے ڈالدی تیار
شش رنگہ پیاز پیاز سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ لیمون ڈیڑہ پاؤ زعفران
ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بیضہ مرغ پانچ عدد پیاز
کو لمبی دار کترکے آدہی گہی مین بہونے اور چاشنی تیار کرکے زعفران ملاکر پیاز مین دیدے
بہر الٹ پلٹ کرکے گرم مصالحہ ڈالی بعد ازان آدہی کو طباق مین ڈالکر پیاز کی تہ
لگائی اوپر سے مرغ کی انڈونکو توڑ کر جدا جدا نرگس کے رکہکر موافق کے آنچ دی کہ انڈے پکجائین
اور انڈونپر گرم مصالحہ اور نمک چہڑکدی مگر پیاز مین نمک نڈالی **شش رنگہ گوشتی** گوشت
سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر بیضہ مرغ پانچ عدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ایک
ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری
تین تولہ چار ماشہ گوشت کا قیمہ کرے بہر پیاز کو گہی مین سرخ کرکے گوشت کو بگہار دی

پہر آب و نمک و کشنیز دیگر الٹ پلٹ کری جب گلجاوی مصالحہ اور زعفران ڈالکر دو
پیازہ پکاوی پہر طباق مین تہ لگاکر اوپر سے انڈونکو جدا جدا توڑکر شکل نرگس کے ڈالدی اور
موافق کے آگ پر رکہی کہ انڈی پکجاوین تہوڑا مصالحہ اور نمک انڈونپر چہڑک دی تیار ہی

ششرنگہ سیب سیب ولایتی سیر بہر شکر سفید یا قند ڈیڑہ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر
لیموں آدہ پاؤ زعفران ایکماشہ کشمش آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد سیب کو صاف کرکے
پانیمین جوش دی بعد اوسکے سیبونکا قیمہ کرکے رکہی بعد ازان اوسی آب جوش مین شکر کا
شیرہ کرکے قیمہ مین ڈالی اور تہوڑا سا گہی دیکر آگ پر رکہی جب جاشنی اوسمین خشک ہوجائے
اور تہوڑا سی زعفران دی اور باقی گہی کو طباق مین ڈالکر سیب کے قیمہ کو اوسپر تہ لگائے
اور اوس قیمہ پر کشمش ڈالی اور انڈونکو اوپر اوسکے توڑکر نرگس کیطرح رکہدی اور دارچینی
اور لونگ و نمک پیسکر انڈونپر چہڑکدی جب پکجاوی تو آگ پر سے اوتار لے

ششرنگہ سیب نمکین سیب ولایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ماشہ
دارچینی ایک ماشہ لونگ لاچی ایک ماشہ بیضہ مرغ پانچ عدد نمک لاہوری ایکتولہ ۲ ماشہ
سیب کو صاف کرکے تہوڑی پانیمین جوش دی پہر گہی مین پیاز لال کرکے سیبونکو بگہار
دی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہوجاوی تو چمچہ سے کچل کر مصالحہ دی اور گہی کو طباق
مین ڈالکر سیبونکی تہ لگاوی اور اوپر سے انڈونکو توڑکر نرگس کیطرح جماوی اور انڈونکی اوپر
مصالحہ چہڑکدی جب انڈی پکجاوین تو آگ پر سے اوتار لے

ششرنگہ بادنجان
بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دہی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد ادرک
ایکتولہ اٹہہ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کیریان آدہ پاؤ
نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ بیگنونکو پانیمین جوش کرکے کچل لے اور نمک لاہوری
ملاوی ادرہ ۲ تولہ ۴ ماشہ گہی مین پیاز سرخ کرکے بگہار دی بعد اوسکے دہی اور کیریونکا
قیمہ ڈالی جب تیار ہوجاوی مصالحہ ملاکر ۲ تولہ ۴ ماشہ گہی طباق مین ڈالکر اوپر اوسکی انڈون کو

جماوی پہر آگ پر رکہکر تہوڑا مصالحہ اور نمک انڈونپر چہڑک دے جب انڈے پکجائیں تو آگ پر سے اوتار لے اسی طرحسے توری اور کدو کا بہی شش رنگہ پکالی اگر چاشنی کرے تو ہمراہ دہی کے چاشنی دیوی جب چاشنی خشک ہوجاوی تو طباق میں تہ لگائے شکر پاؤ بہر فقط

تیاری خاگینہ ہا

خاگینہ نمکین بیضہ مرغ دس عدد روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ایک ماشہ لونگ لایچی ایک ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹہہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سونف بریاں ا تولہ ۸ ماشہ انڈونکو توڑکر سفیدی اور زردی نکالکر مصالحہ اور ادرک کا قیمہ و ر پیاز او سمیں ملا کر ہاتہہ سے لتہہ کرے بعد اوس کے گہی کو گرم کر کے انڈونمیں ڈالدی اور پہر دیگچہ پر سرپوش رکہے اور تہوڑا پانی دی جب یکطرف پکجائی اور دوسری طرف کچی رہے تو اس کچی طرف کو لپٹ دی زعفران پانی میں پیسکر ڈالی جب تیار ہوا اوتار لی **تیاری خاگینہ چاشنی دار** بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر لیموں پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز دس ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کا قیمہ باریک کر کے گہی اور پیاز میں بگہار دی پہر آب و نمک اور کشنیز دے کر دو پیازہ تر مصالحہ دار پکائی پہر انڈونکو توڑکر لت کرے پہر باقی مصالحہ اور ادرک کا قیمہ و ر پیاز اور زعفران گرم گہی میں ڈالی اور دیگچہ کو سرپوش ڈہانک دی اور تہوڑا سا پانی دے جب بریاں ہوجای چاشنی تیار کرکے آگ پر رکہی اور گرم خاگینہ کو چاشنی میں ڈالی جب چاشنی خشک ہوجائی آگ سے اوتار لے **تیاری خاگینہ کرلک ناتہہ** بیضہ مرغ ۵ عدد روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر پیاز تین تولہ ۴ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ دارچینی

ایکماشہ لونگ لائچی ایک ماشہ کشنیز دس ماشہ انڈد نکو توڑ کر ہاتہہ سے لتہہ کرے تہوڑا سا
نمک اور مصالحہ اور زعفران انڈو مین ملاکر گرم گہی مین ڈالی جب یہہ دونو بہن جائین
تو اوس وقت چاشنی تیار کرکے خاگینہ میں دی جب چاشنی اوس مین خشک ہوجاوے
تو آگ سے اوتار لے فقط

تیاری سموسہ و شاخ عروس و پوری وغیرہ

سموسہ ورقی گوشت سیر بہر روغن زرد سیر بہر میدہ سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ
الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری
۳ تولہ ۴ ماشہ چربی تر آدہ پاؤ گوشت کا قیمہ بناکر پیاز اور گہی میں بگہار کر کشنیز دیکر الٹ
پلٹ کرے تہوڑا پانی دیکر قیمہ کو گلائی اور پہر مصالحہ پسا ہوا ملائی اور دہنگار دیکے
اوتار لے بعد ازاں میدہ کو آب و نمک دیکر سخت گوندہے لیکن ایک طرف کی
دے پہر بیلن سے پوریاں بناوی اگر ہوا گرم ہو تو چربی ایک حصہ دار گہی دو
حصہ ملاوے اور اگر ہوا سرد ہووے تو چربی اور گہی برابر ملاکر ساتہہ دیکر سموسہ
بناکر گہی میں تلے میوہ اگر پستہ اور کشمش ہووی تو ثابت ڈالی اور نہ سموسئین قیمہ بہر کے
گہی میں تلے **سموسہ لقمی** گوشت سیر بہر روغن زرد سیر بہر میدہ سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ
لونگ لائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک
تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ میدہ میں پاؤ سیر گہی دیکر ملے اور
دودہ سے سخت خمیر کرے گرمی میں آٹھہ تولہ بارہ ماشہ گہی دیوی سیر بہر گوشت کا
قیمہ کرکے گہی اور پیاز میں بگہار کر کشنیز اور نمک ڈالکر اولٹ پلٹ کرے اور
سوافق کا پانی دیکر گلاوی مصالحہ پسا ہوا دیکر دہنگار دے بعد ازاں میدہ کی
پوریاں بناکر پوری کے اندر قیمہ رکہی اور پہر آدہی پوری کو اولٹ کر سموسہ کیصورت

بناکر گہی مین تلے اگر میوہ دار بناے پستہ کو جو کوب کرے اور کشمش ثابت ملاکر سموسون مین بہر کے گہی مین تلے پستہ پاؤ بہر اور کشمش پاؤ بہر **تیاری شاخ عروس**

سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر مغز بادام پاؤ بہر قند پاؤ بہر شیر گاؤ آدہ سیر پاؤ بہر گہی کو میدہ مین ڈال دے اور ہوای گرم مین رکہدے بعد ازان بارہ تولہ چار ماشہ گہی میدہ مین ملاکر دودہ سے گوندہے اور تہپڑی کے اوپر میدہ کو لگاکر اوسکی اوپر نقش کرکے گہی مین نرم آگ پر تلے پہر بادام کو بہونکر کچلے اور قند لیکر بادام مین ملائے اور شاخ کے اندر بہر دے اگر آدہ سیر شکر کو دودہ کے ساتہہ شیرہ کرے اور کفچہ سے تر کرکے سفیدی کرے اور شاخ عروس پر غلاف کرے تو کوترل ہوگی **تیاری پوری کشتی** گوشت سیر بہر

میدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ آٹہہ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ نخود دو تولہ آدہ پاؤ پاؤ بہر گہی میدہ مین ملاکر ہوای گرم مین رکہے اور بارہ تولہ چار ماشہ گہی گوشت مین ڈالکر پیاز سرخ کرکے دو پیازہ پکاے آب نمک کشنیز لیکر اوٹ پلٹ کرے اور جب گلجاے تو اوسکو دہنگار دے بعد ازان بونٹہہ کی دالکو قیمہ مین ملاکر اور میدہ کی پوریان بناکر دو پوریونکے اندر بہر کے گہی مین تلے سیم کے بیجونکو پانیمین جوش کرکے قیمہ کرکے مصالحہ ملاکر دہنگار دیکر پوری کے اندر بہر کر تلے اور اگر یہہ بہی نہو تو بونٹہہ کی دالکو اور پیاز کو گہی مین سرخ کرکے یا مصالحہ بہون لے اور دہنگار دیکے پوریون مین بہر کر تلے **تیاری پوری میوہ** میدہ سوا سیر روغن زرد سیر بہر پستہ آدہ پاؤ بادام ۲ قشر پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ عرق ادرک ایکتولہ آٹہہ ماشہ پاؤ بہر میدہ کو پانچ تولہ گہی دیکر پانی سے گوندہ کر روٹی بناے اور گہی مین سرخ کرکے تہپر پیسے اور مصری دانہ دار اور گرم مصالحہ پیسکر اور پستہ و بادام کا قیمہ کرکے ادرک کا عرق دیکر رکہہ چہوڑے بعد ازان باقی میدہ کو آٹہہ تولہ اور ۴ ماشہ گہی ڈالکر سرد پانی سے گوندے

اور پوریان بناکر اوس تمام چیزونکو پوریونمین بہرکر گہی مین تلی **تیاری پوری میدہ** میدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دہی دس تولہ ہوای گرم مین میدہ مین دیکر تہہ کرے بعد اوسکے آٹہہ تولہ چار ماشہ گہی دیکر تہ کرے پہر آب گرم دیکر تہ کرے جب لستہ ہوجای تو ۸ تولہ چار ماشہ گہی اور دیکر نکی دیوی بعد اوسکے پوریان بناکر نرم آنچ پر گہی مین تلے **تیاری پوری دال نخود** دالکو پانیمین جوش کرکے دانہ دار پیسے اور گہی مین بہونکر اور مصالحہ ملاکر پوریونمین بہرے اور گہی مین تلے دال نخود پاؤ بہر روغن زرد دو دار چینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ آٹہہ ماشہ دہی پانچ تولہ دالکو پانیمین نیم جوش کرکے دانہ دار پیسے اور گہی مین بہونکر نیم پخت مین دہی ڈالی جب دہی خشک ہوجای اور دال بہوبجای مصالحہ ملاکر دہنگار دے اور پوریونکے اندر بہرکر تلے **تیاری پوری دال مسور** دال مسور پاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر دار چینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ زعفران آدہ ماشہ ادرک یکتولہ ۸ ماشہ دالکو پانیمین نیم جوش کرکے گہی مین بہون لے بعد اوسکے شیرہ انگشت پیچ پکاکر دالکو اوس مین ڈالی اور آگ پر رکہے جب شیرہ خشک ہوجای تو دالکو سل پر پیسے بعد اوسکے زعفران اور مصالحہ ملاکر پوری مین بہرکر تلے **کلہ پیریاد** میدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیر پاؤ بہر بیضہ مرغ ۴ عدد پستہ بادام آدہ پاؤ مشک خالص یکماشہ گلاب پانچ تولہ میدہ مین پانچ تولہ گہی اور انڈونکی سفیدی ملاکر ملے اور دودہ اور پانی سی بطرز سموسہ سخت گوندہے اور سموسہ بنای پہر بیلن سی باریک پوریان بناکر چہری کے نوک سی لوزکیطرح تراشے اور گہی مین بہونکر قند کا شیرہ پکاکر اوس مین ملای اور لوز پوری کو گرم شیرہ مین ڈالی جب شیرہ لوز کے اوپر طلا ہوجاوی تو شیرہ سے الگ کری اور میوہ ریزہ ریزہ کرکے پوری پر لگادے **تیاری پخلاوا** میدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دال مسور ثابت پاؤ بہر

شکر سفید پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ پتہ ۵ تولہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ چربی بز حسب موافق مسور کو پانی میں نیم جوش کر کے گھی میں تہوڑی پیاز سرخ کرے اور مسور کی دال کو بگہار کے دو پیازہ پکائے لیکن دانہ دال کے جدا جدا رہیں پہر مصالحہ ملا کر دہنگار دیں پہر میدہ آب و نمک سے بطور سموسہ ورقی کی سخت گوندہے بعد اوس کے بیلن سے باریک پوریاں بنا کر ساتہہ دے اگر ہوا گرم ہو تو چربی دو حصہ اور اگر سرد ہو تو چربی برابر وزن کے ملا کر ساتہہ دے پہر بطور سموسہ ورقی کے درست کر کے بیلن سے چار گوشی کے پوریاں بناوے اور تختہ پر بچہاوے اور پوری کے اوپر دال کا دو پیازہ رکہے اور اوسیطرح ساتہہ دی اور پوری بنا کر دو پیازہ او سپر رکہکر دونو پوریونکو ملا کر منہہ اوسکا چارونطرف سے بند کرے اور گھی میں تلے شکر کا شیرہ بنا کر چولہے اوتارے اور نیم سرد شیرہ میں اون سموسونکو ڈالدے چمچہ سے پہلاوے کے ورقونمیں شیرہ دیوے جب شیرہ جذب ہو جائے پستہ کو جو کوب کر کے اوپر سے چہڑک دے اگر میوہ دار بنائے تو پستہ جو کوب و کشمش ثابت دو دو پوریمیں بجائے دو پیازہ مسور کے بہر کر گھی میں تلے پستہ و کشمش پاؤ بہر ؁

تیاری شیرینی ہا

امرتی دال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر چکنا دہی پاؤ بہر دال کو سل پر پیسے بعد اوسکے دہی ملا کر لتہہ کرے پہر دو گھڑی اوسی پیسی جب پیٹھی کو لتہہ کرے ایک قطرہ پیٹھی کا پانی پر ڈالے اور وہ پانی پر ٹھہر جائے تو گھی آگ پر رکہے اور پیٹھی کو کپڑے میں باندہ کر کپڑہ میں سوراخ کرے اور گھی میں امرتی کی صورت بنائے اور تلے اور شکر میں تیسرا حصہ پانی ملا کر آگ پر رکہے جب اوسکے اوپر کف آئے تو آگ کم کرے اور کف اوسکے کفگیر سے اوتارنا چاہیئے اور دودہ واسطے صاف کرنے کے دینا چاہیئے جب قطرہ شیرہ کا کفگیر

بجائی تو آگ اور بھی کم کردے جب تار شیرہ کا درست ہوجائی تو انگارو نپر رکھے پھر امرتیونکو
تیار کرکے شیرہ میں ڈالدی جب وہ شیرہ سے تر ہوجائیں تو باسن میں نکالی اگر بیٹھی
ماش کی دال کی ہووی تو دہی نہ دی **لڈو موتی چور** دال نخود سیر بھر شکر سفید
سیر بھر روغن زرد سیر بھر دہی چکا پاؤ بھر دال کو پانیمیں گلاکر باریک پیسے پھر صافی میں
چھانکر ایک تولہ آٹھ ماشہ گھی ڈالکر لتھہ کری پھر تھوڑا سا دہی ملاکر لتھہ کری بعد ازاں
ایک گھڑی دم لی گھی کو نرم آنچ پر رکھکر نکتیاں بناکر تلے اور شکر میں تیسرا حصہ پانی
ملاکر آگ پر رکھی جب اوس پر کف آئیں تو آگ کم کردی اور دودہ صاف کرنے کو
دیتا جائی جب اوس کا تار بندہ جائی تو چولہی سے اوتار لی بعد اوس کے کفگیر سے شیرہ کو
لتھہ کرے لیکن گرم رکھی تاکہ شیرہ سفید ہوجائی اور اونگلی پر لگانیسے دانہ نکلے پر اوس کو
گرم انگارو پر رکھکر اون نکتیوں کو ڈالکر کفگیر سے الٹ پلٹ کرے اور لڈو باندہ لے۔

تیاری اندرسہ آرد برنج سیر بھر شکر سفید تین پاؤ روغن زرد آدہ سیر شکر کا شیرہ
امرتی کے شیرہ کے موافق بناکر آرد برنج میں ملاوی بعد ازاں ایک تولہ ۸ ماشہ گھی ڈالکر
اتنی آگ پر رکھی کہ کڑاہی سرد نہ ہووی اور ۸ گھڑی تک لتھہ کرے کہ نرم ہووی
اور پھر آگ سے اوتار کر دو گھڑی دم دی پھر خشک میدہ خاکیں بچھاکر لکی سے میدہ کا
اندرسہ بناکر اوپر اوس کے گھی لگاکر کڑاہی میں ڈالکر تلے اندرسہ کے خمیر سے گلگلہ بنا لے اگر
خمیر مذکور سیر بھر ہو تو سیر بھر دہی ملاکر لتھہ کرے اور گھی میں تلی **تیاری بابو بر**
میدہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر شکر سیر بھر پاؤ سیر گھی میں میدہ کو ڈالکر ملے بعد اوس کے
گرم پانی اور نمک ڈالکر ملے پھر ساتھ تولہ ۴ ماشہ گھی دیکر میدہ کو لتھہ کرے اور الٹ پلٹ
کرکے گوندھے بعد ازاں بڑا بناکر گھی اور دہی گرم کرکے لگائی اور آگ کم رکھے آہستہ
پکنے دی جب ایکطرف سے پکجائے تو سینک سے اوسمیں سوراخ کرے اور امرتی کا شیرہ
تیار کرکے بڑونکو اوسمیں ڈالدی اور شیرہ کو کفگیر سے لتھہ کرے کہ سفید ہوجائی اور اوسپر

غلاف سا ل دیا ہی بعد اوس کے اتنی دیر رکہی کہ خشک ہوجای **تیاری کہاجا**
میدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سیر بہر میدہ کو بطور سموسہ درقی بی نمک سخت گوندہے
پہر سب میدیکا ایک پیڑا بناکر ایک سری سے بیلن سے پوریون کے برابر تیار کری پہر
دو مرتبہ اوسکا پیڑا بناہی اور بیلن پہیر کر سانٹہہ دیوی اور ایکطرف سے کباب کیطرح
لپیٹے پہر تختی پر رکہکر تہوڑا سا ہاتہہ سی گوندہے کہ اوسکا ڈول بندہ جاوی پہر بیلن سے
صاف ودرست کرکے چہری سے کہاجی کی صورت بناکر درمیان مین اوس کے
سوراخ کری اور موافق کے آنچ پر گہی مین تلے پہر شیرہ کا تار درست کرکے کہاجی کو اوس
مین غوطہ دی اور پہر شیرہ نکالکر ایکطرف رکہہ ی اور باقی شیرہ کو کفچہ سے لتہہ کری
کہ سفید ہوجائی اور کہاجی پر ڈالدی **تیاری سانٹہہ کہاجا** میدہ
کی ٹکیہ بناکر کفگیر پر رکہی اور نیم گرم گہی مین چار مرتبہ ڈبوی کہ میدہ گرم ہوجای پہر
گہی سے نکالکر اوسکو درہم برہم کرے پہر پیڑا بناکر اوس کی ٹکیہ بناوی اور کفگیر پر رکہے
چار مرتبہ گہی مین غوطہ دی کہ گرم ہوجای پہر ہاتہہ سے ٹکیہ کو درہم کرکے سہ دیگر
اسیطرح سے چار مرتبہ گہی مین غوطہ دی کر تہہ کرے اور شکل کہاجا کے بناکر سانٹہہ دیوی
تیاری شکرپارہ میدہ سیر بہر ملائی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر مغز زرد
پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ میدہ مین ملائی کو ملائی اور دو یادام پیسکر لعاب اوسکا میدہ
مین ڈالکر میدہ کو خمیر کری پہر دارچینی ملاکر میدہ کو لتہہ کرے اور شکرپارہ کیصورت
بناکر گہی مین بہونے پہر چاشنی تیار کرکے شکرپارو نپر چڑہادے **شکرپارہ
بادام** میدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤ بہر
دودہ سیر بہر آٹہہ تولہ چار ماشہ گہی میدہ مین ملاکر بادامونکو بہی میدہ کیطرح پیسکر
اوسی میدہ مین ملاوی بعد ازان ملائی اور دودہ سے گوندہے لیکن پہلے دودہ
کو اتنا جوش دی کہ آدہ سیر رہجای پہر شکرپارہ کیصورت بناکر گہی مین تلے

پہر چاشنی تار بند کرکے شکرپارہ گرم ڈالی شیرہ کو کفچہ سے لتہہ کرکے سفید کرہی اور شکرپارونپر
غلاف کردی شکرپارہ دیگر میدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر ملائی آدہ پاؤ بادام
پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر ملائی کو میدہ کے اندر ملائی اور شکر کا شیرہ کرکے لعاب بادام شیرہ
مین ملاکر میدہ اوس مین ڈالکر خمیر کرے اور شکرپارہ ملاکر گہی مین تلے فقط

تیاری شولہ ہا

شولہ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ لائچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی چقندر و شلغم گاجر آدہ سیر دال مونگ یا مسور اور نخود پاؤ بہر پالک کا
ساگ پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک ڈلا ہوا
۳ تولہ ۳ ماشہ آٹھہ تولہ چار ماشہ گہی مین پیاز سرخ کرکے گوشت کے پارچونکو بگہار دے
پہر تمیتون ڈالا مین ڈالکر اولٹ پلٹ کرکے بہونے پہر کشنیز دی بعد اوس کے موافق
شوربہ کے پانی ڈالی جب ایک جوش کہالی چقندر وغیرہ ڈالی جب گل جائی شوربہ سے گوشت
اور چقندر وغیرہ کو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چہان لے پہر آٹھہ تولہ چار ماشہ گہی
مین مع گوشت و چقندر وغیرہ کے لونگ سے بگہار دی اور خوب جوش کرے اور پہر
چانولونکو شوربہ مین ڈالکر ساگ رکوچہ ڈالی جب تیار ہوجائی دارچینی لونگ الائچی
مرچ سیاہ پیکر میدہ اور چانولونکا پلیو دی اور آٹھہ تولہ چار ماشہ گہی مین بگہار دی
اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم پخت ہوجائین تو چاشنی تیار کرکے ڈالی شکر سفید
آدہ سیر لیمون آدہ سیر **تیاری شولہ مزعفر** برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر شکر سفید
آدہ سیر کشنیز آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لائچی دو ماشہ زعفران ایکماشہ چانولونکو
آدہی گہی مین لونگ اور دارچینی ڈالکر تہوڑا بہون لے بعد اوس کے پانی دیکر گلاوی پہر
شکر کو تہوڑا گہی اور زعفران دیکر چانولونمین ڈالدی اور مصالحہ پیکر ملاوی اور تیار

کرے جب شولہ کو قاب میں نکالی پستہ کے ٹکڑے کرکے اوپر چھڑکے **شولہ گوشت**
نخودی گوشت ڈیڑھ سیر برنج ڈیڑھ پاؤ روغن زرد آدہ سیر چقندر شلغم گاجر آدہ سیر
دارچینی ۵ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ چار ماشہ پیاز پاؤ بھر
ادرک تین تولہ چار ماشہ دال مونگ سور و نخود پاؤ بھر بیضہ مرغ ایک عدد کشنیز تین تولہ
۴ ماشہ نمک لاہوری چھہ تولہ آٹھہ ماشہ گوشت کے بڑے پارچہ بنا کر آٹھہ تولہ ۴ ماشہ
گھی میں پیاز کو سرخ کرکے گوشت کو بگھار دے پھر تینوں دالیں ڈالکر کشنیز دیکر بھونے
پھر موافق شوربہ کے پانی ڈالکر ایک جوش دی پھر چقندر وغیرہ ڈالدے پھر شوربہ کو صافی
میں چھانی پھر معہ گوشت کے آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی میں لونگ ڈالکر بگھار دے اور
خوب جوش دی پھر چانول ڈالی جب نیم پخت ہوجائیں تو چقندر وغیرہ ڈالی جب تیار
ہو تو مصالحہ پسا ہوا اور چانولوں کا پلیو ڈالکر آٹھہ تولہ ۴ ماشہ گھی میں بگھار دے اور
آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر گھی میں پیاز سرخ کرکے بگھار دے پھر آب و نمک کشنیز ڈالکر
دوپیازہ پکائی اور پیاز اور ادرک پیکر قیمہ کو بہتر پیسے چار تولہ دو ماشہ قیمہ کچے گوشت کا
اور ۱۰ ماشہ چربی بکری کی اور ایک تولہ ۸ ماشہ بھونے ہوئے چنے کا بیسن اور مصالحہ اور
سفیدی انڈے کی دیکر کوفتہ بنائی اور تھوڑا شوربہ گوشت کا دیگر آگ پر رکھے اور کوفتہ
اوسمیں ڈالی معہ شوربہ کے گھی میں بادام پیسکر لعاب کرے جب کوفتہ گل جائی اور
لعاب تھوڑا رہے پسا ہوا مصالحہ دی جبکہ شولہ کو قاب میں نکالی کوفتہ کو معہ لعاب کے
اوسپر رکھی اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم پخت ہوجاویں تو چاشنی دی اور کوفتو کے
موافق چاشنی ہمراہ بادام کے کوفتوں میں بھی دی شکر سفید تین پاؤ اور لیموں پاؤ بھر
کھچڑی داؤدخانی گوشت ڈیڑھ سیر کھچڑی مونگ سیر بھر روغن زرد سیر بھر
ساگ سویہ پالک آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۶ عدد دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران
دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ لہسن ۳ تولہ ۴ ماشہ

نمک لاہوری ۶ تولہ ۸ ماشہ سیر بہر گوشت کو کشنیز اور پیاز ادرک نمک و گہی دیکر یخنی پکائے بہر دہی گہی میں بگہار دی بعد اوس کے آدہ سیر گوشت کا قیمہ کرکے نیم پخت و نیم خام کرکے مصالحہ ملائے انڈونکو پانیمیں جوش دیکر سفیدی دور کری اور قیمہ کو انڈو پر چڑہاوی ا٘تی قیمہ کی ٹکیاں بنائی اور گہی اور لونگ اور تہوڑا سا شوربہ یخنی کا ڈالکر ٹکیونکو بگہار دی اور پہر مصالحہ دیکر دو پیازہ کرے اور کہچڑی کو شوربہ اور مصالحہ اور ادرک اور ساگ دیکر گلائی جب پانی تہوڑا رہے تو زعفران اور ٹکیاں گوشت کی ڈالی اور باقی گہی میں لونگ کا بگہار دیکر دم لگائی جب کہچڑی قاب میں نکالی تو انڈونکو چہری سی دو ٹکرے کرکے اوپر رکہدی **کہچڑی مقشر** گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر کہچڑی دال مونگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کے پارچہ بناکر پیاز ادرک کشنیز نمک اور گہی دیکر یخنی پہر شوربہ کو صافی میں چہانکر مع گوشت کے بگہار کر شوربہ سے گوشت کو جدا کرے پہر گوشت کو گہی اور پیاز اور آب کشنیز اور مصالحہ دیکر دو پیازہ سفید مصالحہ دار پکائی اور زعفران دی اور کہچڑی کو شوربہ میں گلائی اور ثابت مصالحہ اور گوشت کا دو پیازہ ڈالکر اور ایک آنچ دیکر دم پر لگائی پہر اوسپر گہی دیکر چار گہڑی تک دم پر رکہی جب گہی بطور زیرہ بریانی کے آواز دی چولہی سے اوتارلے **کہچڑی گجراتی** کہچڑی مونگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادرک تولہ ۸ ماشہ لہسن تولہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ گہی میں لہسن اور دال ڈالکر بہونی جب سرخ ہووی لچہو پیاز کے اور مصالحہ ثابت ڈالی جب یہہ بہی سرخ ہو دی تہوڑا زیرہ دی بعد اوس کے زیرہ اور پیاز و لہسن و گہی دال سے جدا کرے اور چانول دہوکر ڈالی تہوڑا سا الٹ پلٹ کری پیاز و لہسن اور زیرہ ڈالدی اور پانی گرم گلانیکے موافق دیکر بعد گلجانے کے دم پر لگائی اور باقی گہی اوپر سے دی تیار ہی **شولہ کہچڑی جہانگیری** گوشت سیر بہر کہچڑی دال مونگ سیر بہر سکہ تین پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ

پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۳ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میں
پیاز سرخ کرکے گوشت کے پارچونکو بگھار دی بعد اوس کے آب نمک و کشنیز دیکر الٹ پلٹ
کرکے پانی سوافق گلانیکے دیکر گلائی پھر پاؤ بھر گھی میں لونگ کا بگھار دی جب آنچ کھالی تو کھچڑی
دھوکر ڈالی جب کھچڑی پک جائی تو دارچینی اور لونگ لاچی پیسکر دی باقی گھی کو بگھار کے ڈالی
اور پکائے کھچڑی بے آبی گوشت سیر بھر کھچڑی دال مونگ و سیر گھی سیر بھر پیاز سیر بھر
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ
نمک لاہوری پانچ تولہ گوشت کا پارچہ قیمہ بناکر نمک و ادرک کا عرق اور کشنیز ملاکر چار
گھڑی رکھ چھوڑی پھر کھچڑی کو گھی میں بھونکر قیمہ گوشت کا کھچڑی میں ملائی اور پیاز کا
قیمہ اور پیا ہوا مصالحہ ڈالکر موافق کے آنچ دی جب پانی گوشت کا خشک ہو جائی اور کھچڑی
گلجائی چار طرف دیگچی کے انگاری رکھکر اور صافی سرپوش پر لپیٹ کر دم دی اور سرپوش کے
نوک میں لونگ باندھکر دیگچی میں لٹکائے جب کھچڑی تیار ہو جائی گھی کو داغ کرکے ڈالدے
طاہری گوشت سیر بھر چانول سیر بھر گھی تین پاؤ مونگ کی بڑیاں آدہ سیر دارچینی
۲ ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سوا سیر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ
۸ ماشہ ہلدی ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ہلدی کو پانی میں پیسکر گھی میں بھونے
بعد اُس کے گھی کو صافی میں چھانکر آدہ سیر گھی دیگچی میں ڈالکر پیاز کو سرخ کرکے گھی میں
سے نکالے پھر گوشت کے پارچونکو گھی میں ڈالکر لونگ کا بگھار دے پھر آب نمک و کشنیز دیکر
الٹ پلٹ کرکے پانی موافق چانولونکی پکنے کے ڈالکر جدا کرے پھر مونگ کے بڑیونکو باقی گھی میں
بھونکر یخنی میں ڈالدی اور ادرک اور بھونی ہوئی پیاز دیکر چانول ملا دے جبکہ پکجائے
تو پیا ہوا مصالحہ دیکر پھر طاہری پکائے۔

تیاری مربہ جات

مربہ آنبہ کیریاں سیر بھر شکر سفید دو سیر کیریوں کے لونے بناکر کانٹی سے کوچی اور

چونہ کے پانیمیں ڈالدی پہر کیریونکو پانی میں جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بناکر
کیریونکو شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دی پہر اُسکو ڈوبا رکہے پہر یونکو شیرہ میں ڈالکر نرم آگ
پر ایک جوش دے جب یونزیں گلجائیں سرد کرکے اُتار لی **مربہ اناناس** اناناس نیم بخت سیر پہر
شکر سفید ڈہائی سیر پہر اناناس کے ٹکڑے کرکے کانٹی سے کوچے پہر چونہ کے پانیمیں چار گہڑی تک
رکہی پہر اس پانیمیں موافق کا جوش دی اور پہر پانی سے نکالکر سرد کرے اور جوش کے
پانیمیں شکر کی چاشنی تار بند تیار کرکے سرد کرلے اور تہوڑا سا لیمونکا عرق دی اور پہر شیرہ
آگ پر رکہے اور اناناس کے ٹکرے شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دی اور سرد کرکے باسن میں نکال
لے اور اسی طرح سے مربہ سیب کا اور تربوز کا اور کدو کا تیار کرسکتا ہے **مربہ کمرکہہ**
کمرکہہ سیر پہر شکر سفید دو سیر دہی ڈیڑہ سیر نمک پاؤ پہر لیموں ایک کمرکہہ کو ایک ہانڈی میں
ڈالکر پاہوا انکے دہی تہوڑا پانی ڈالکر چار گہڑی تک ہانڈی کو ہلادی پہر اُس پانیکو جدا کرکے
چونہ کا پانی ڈالی اور بعد ایک گہڑی کے چونیکا پانی خالی کرکے دہی ڈالی بعد اُس کے
شکر آٹہہ تولہ چار ماشہ ڈالکر جوش دہی اور پہر شیرہ سے نکال لے اور باقی شکر کا شیرہ بناکر کمر
کہونکو شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دیکر سرد کرے اور باسن میں نکال لے **مربہ کیلہ**
کیلہ نیم بخت سیر پہر شکر سفید دو سیر لیموں ایکعدد کیلونکو دو پارہ کرکے دیگچہ میں تہوڑا
پانی ڈالی اور باقی پر گہانس بچہاکر کیلونکو اوپر رکہکر ایک جوش دی کہ پانی کی بہاپ
کیلونکو پہنچے پہر چاشنی شکر کا قطرہ بند کرکے عرق لیمونکا دیکر کیلہ کے ٹکڑونکو چاشنی میں ڈالکر
ایک جوش دی اور سرد کرکے باسن میں نکال لے **مربہ فالسہ** — فالسہ نیم بخت سیر پہر
شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کرکے آگ سی اتار لی اور فالسونکو آدہ گہڑی تک دس گرم پانی
میں رکہے جب فالسہ گلجائیں تو سرد پانی سے دہوئی پہر شکر کی چاشنی قطرہ بند کرکے ایک جوش
دی پہر چاشنی میں فالسونکو ڈالکر ایک جوش دی پہر چاشنی سے نکالکر الگ کرے کہ سرد
ہوجاویں بعد سرد ہونیکے چاشنی ڈالکر باسن میں رکہدے —

تیاری حلوای ہا

حلوای مشک میدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑہ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر مشک خالص دو ماشہ اور گلاب یک پاؤ گہی کو میدہ میں ڈالکر پانی سے سخت گوندہے پہر روٹی بناکر ہاہی توی میں پکاوی اور پہر اوسی کوٹ کر چھلنی میں چہانی کہ روا نکل آوی اور میدہ دور ہوجاوی روی کو گہی میں بہون لے شکر کی چاشنی قطرہ بند بناکر شہد ملاوی اور حلوہ میں ڈالدی پہر مشک خالص ور گلاب ڈالکر لوزیں کاٹلے اگر بیسن کا میٹھا بناوی تو بہتر ہے آرد نخود پاؤ بہر میدہ تین پاؤ **حلوای قماچ** قماچ یعنی گندم سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر قماچ یعنی گندم کو خشک کرکے اور ہاتہہ سے ملکر دانہ نکالی اور گہی میں بہونکر شکر کا شیرہ تیار کرکے اوسمیں ڈالدی اور عرق لیموں ندی **حلوای زردک** گاجر سیر بہر گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر میدہ تین تولہ ۴ ماشہ گاجرونکو پانیمیں جوش کرکے دیگچی میں ڈالی اور کفچہ سے لتہہ کری بعد اوس کے میدہ اور گہی ڈالکر بہون لے پہر شیرہ تار بند کرکے ڈالے جب بستہ ہوجاوی تو چولہی سی اوتارلی اگر لوز بنانا چاہے تو شہد کے آدہی وزن برابر شکر دی **حلوای شکر قند** شکر قند کو بہی اوسیطرح سے تیار کرے **حلوای ادرک** ادرک سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید سیر بہر تہوڑی پانیمیں ادرک کو جوش کرے پہر اوسی آب جوش میں پیسی تین تولہ ۴ ماشہ میدہ ملاکر گہی میں بہونی بعد اوس کے شیرہ تار بند کرکے اوس میں ڈالی اور آگ سی اوسی اوتارلی اگر آدہا شہد اور شکر دی تو لوز بنائے **حلوای بادام** مغز بادام پاؤ بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ گہی ڈیڑہ پاؤ بادام کا چہلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیرہ پکاکر بادام کا آٹا اوسمیں ڈالی اور کفچہ سے اوسی لتہہ کرے اور پہر گہی دیکر حلوا بنالی اگر پانی سمیت گہی دیکر چولہی سی اوتارلی تو چمچہ سے کہانیکی قابل ہوگا اگر لوز بنای تو آدہا شہد اور آدہی شکر ڈالی اور حلوا پستہ کا اسیطرح بنائے **حلوای کشمش**

کشمش پاؤ بہر روغن زرد آدہ پاؤ شکر آدہ پاؤ کشمش کو گہی مین ڈالی اور کفچہ سے لتہہ کرے
اور نرم آگ پر بہونے جب خوب لتہہ ہوجائی تو شیرہ تار بند بنا کر ڈالی اور لتہہ کرے
جب بستہ ہوجائی تو چولہی سے اوتارلے اور اگر لوز بنائی تو آدہا شہد اور آدہی شکر دی
حلوای شیر شیر گاؤمیش سیر بہر قند سفید پاؤ بہر مغز بادام چہہ تولہ آٹہہ ماشہ روغن زرد
آدہ پاؤ دودہ کو جوش دی کہ چمچہ سے اٹہہ آئی لیکن ملائی نہ پڑی قند کا شیرہ تار بند پکا کر
ایک لکڑی کی آنچ دی اور جب شیرہ ملجائی پہر پاؤ بہر شیرہ اوسیطرح ڈالی پہر دو بادام پیسکر
باقی دودہ میں ملا کر اوسیطرح سے شیرہ ڈالی اور لتہہ کری جب بستہ ہوجائے آگ سی اوتارلی
اگر شیرہ کو تہوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیوی کہ چمچہ کو لگے تو قند
اور باقی شہد کو شیرہ تار بند کرکے اوسیطرح سے پکائی تو صورت حلوے اسقرامنی ہوگا **حلوای نخود** نخود بریاں سیر بہر قند سفید سیر بہر دودہ دو سیر گہی ڈیڑہ سیر پستہ آدہ پاؤ قند سفید کا
شیرہ تار بند پکا کر چنے کے آٹے کو پانیمیں ملا کر شہد کی مانند گاڑہا کرکے باریک تار کیطرح شیرہ میں
ڈالی وزن ایک پاؤ کفگیر سے حل کرتا جائی پاؤ گہڑی آنچ دی کہ پانی آٹے کا خشک ہوجائی
اور شیرہ کی تری رہے پہر پاؤ بہر آٹا چنے کا اوسیطرح پانی ملا کر تار بند کرکے پانیمیں ڈالی اور
کفگیر سے حل کرتا جائی پہر تہوڑی آنچ دی اسیطرح چار مرتبہ پاؤ پاؤ بہر آٹا چنی کا ڈالی پہر تین تولہ
چار ماشہ چنی کا آٹا پانی میں ملا کر جدا رکہی لیکن آنچ دو لکڑے کے کرے تو حلوای عفص ہوگا
اور باقی آٹا چنی کا ڈالکر گہی دی اور کفگیر سے لتہہ کرتا جائے ایک لکڑی کے آنچ دور کرے جب
حلوا خوب بہون جائی اور سخت ہووی تو ایک تولہ آٹہہ ماشہ گہی دیکر آگ سی اوتارلی
اور پستہ کرکے اوپر سے ڈالدے **حلوای بادام** مغز بادام تین تولہ ۴ ماشہ خوربا تین تولہ
چار ماشہ گہی تین تولہ ۴ ماشہ سیدہ تین تولہ ۴ ماشہ خوربا بادام تہوڑی پانیمیں تر کرکے
رات بہر اوس میں رکہی صبحکو خورمی کی گوٹہلیاں اور بادام کا سرخ پوست دور کرکے اوسے
رات کے پانیمیں پیسی اور اوسی پانیمیں پکائی بعد اوسکے گہی میں بہونی پہر اوس سیدہ کو میدہ

ور گہی میں ڈالکر لتہہ کرے جب بستہ ہو جائی تو چولہی سے اوتار لی جس شخص کا دماغ
خالی ہو جاوی تو وہ سات روز تک صبحکو گرم گرم کہائے سات دن میں دماغ اچہا ہو جائیگا
حلوائی نشاستہ نشاستہ سیر بہر قند سفید سیر بہر گہی سیر بہر دودہ چار سیر زعفران
ماشہ نشاستہ کو پانیمیں ڈالکر رکہہ چہوڑی جب نشاستہ پانیکے تہہ میں بیٹہہ جائی اور پانی
کا رنگ نیلا ہو جائی تو اوس پانیکو دور کرکے اور پانی ڈالی جب وہ پانی بہی نیلا ہو جای
وسی بہی دور کرے پہر نشاستہ کو صافی میں چہانکر دیگچہ میں ڈالی قند اور شیرہ اور گہی ملاکر
آگ پر رکہی کفچہ مارتا رہی جب بستہ ہو جائے زعفران اور گلاب ڈالی اور پستہ و بادام وغیرہ
ڈالکر آگ سے اوتارے **حلوائی سادہ نرم** نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر
نشاستہ کا میدہ بناکر گہی میں بہونی اول تہوڑا گرم پانی ڈالی پہر آنچ تہوڑی دیکر شیرہ تار بند
کرکے لتہہ کری جب بستہ ہو جائی تو آگ سی اوتار لی تیار ہی **حلوائی نخود سبز**
دال نخود سبز سیر بہر گہی ڈیڑہ سیر شکر سفید ڈیڑہ سیر دال کو دیگ گرم میں نیم بریاں کرکے
میدہ کرے پہر گہی میں بہونکر شکر کا شیرہ ڈالکر لتہہ کری جب بستہ ہو جائی تو آگ سے اوتار لے
تیار ہی **حلوائی بیسن** آرد نخود سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر دودہ دو سیر بیسن کو
گہی میں بہونکر دودہ کو خوب جوش کرکے آگ سی اوتار لے اور اوسمیں شکر ملائی اور الچی خرد
دی پہر بہونے ہوئی بیسن کو دودہ میں ڈالکر لتہہ کرے جب بستہ ہو جائی تو آگ سے اوتار لے
حلوائی بے روغن برنج سیر بہر شکر سفید سیر بہر تخم ریحان دس ماشہ چانولونکو پیسکر دانہ
نکالی پن بہتی کے موافق پانیمیں جوش کری پہر اوس میں سے نکالکر سرد پانیسے دہوئی پہر شکر
کا شیرہ بناکر چانولونکو اوس میں گلائی پہر تخم ریحان ہوکر ڈالی جب حلوا بستہ ہو جائے تو آگ سے اوتار لے

تیار ہی فالودہ فرنی و حریرہ و پن بہتہ

فالودہ نشاستہ سیر بہر شیر چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ چار ماشہ آب دو سیر نشاستہ
کو دو سیر دودہ اور پانی دیکر اور آدہ سیر قند ملاکر موافق کی آگ پر رکہی اور کفچہ مارتا جائے

تاکہ گندہ ہوجائے پہر باقی دودہ ملاکر جب شہد کیطرح گاڑہا ہوجائے تو چولہے سے اوتارے اور باقی قند کا شیرہ پکاکر چھنے کا آٹا اور بادام ہونا ریزہ ریزہ کرکے اوپر پستے چہڑک دیوے تیاری فالودہ سفید دانہ باریک برنج سعہ اوس کے میدہ کے نشاستہ پاؤ بہر شیر دو سیر قند سفید دو سیر چاولونکی دانونکو اور نشاستہ کو دودہ اور پانیمیں ملاکر آگ پر رکہے اور کفچہ سے لت کرے تاکہ پکجائے بعد ازاں سرد کرکے قند کا قوام اوس میں ملادے تیاری رفرفی شیر سیر بہر برنج تین تولہ چار ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چاولونکو باریک ڈالکر پانی سے دہوئی اور پہر صافی میں چہان لے پہر اُس پانی کو چاولوں میں ملاکر الٹ پلٹ کرکے صافی میں چہانی یہاں تک کہ تمام دودہ چاولونکا صافی سے نکل آوے اُس پانیکو دودہ میں ڈالکر پہر چاولونکو دودہ میں ڈالکر آگ پر رکہی اور چمچہ پہراتا رہے تاکہ پکجائے پہر قند کا شیرہ پکاکر ڈالی اور خوانچوں میں جماوے۔ حریرہ نشاستہ آدہ پاؤ گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ سیر شیر ڈیڑہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ ایک عدد زعفران ایک ماشہ سونٹہ دس ماشہ نشاستہ کو پیسکر گہی میں بہونے اور پہر آگ سے اوتارکر سرد کرے پہر تہوڑا گرم دودہ ڈالی اور لتہہ کرے پہر آگ پر رکہے ایک جوش دے جب نیم پختہ ہوجائے شکر کا شیرہ کرکے ملاوے اور پہر مصالحہ پیسکر ڈالی بہت بہتہ برنج باریک سیر بہر شکر سفید دو سیر مشک خالص تہوڑا سا گلاب دو تولہ شکر سفید کا شیرہ تاربند کرکے مشک گلاب میں پیسکر دے اور شیرہ کرے پہر چاولونکو پانیمیں جوش کرکے صافی میں باندہے اور سرد پانی سے دہوئے اور شیرہ میں ڈالدے اور رقاب میں نکالے

تیاری کہجور و گلگلہ وغیرہ

کہجور رسمی میدہ سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر پہلے شکر کا شیرہ تاربند کرکے پہر ساتہہ تولہ آٹہہ ماشہ گہی میدہ میں ملاوے اور پہر شیرہ میدہ میں ڈالکر سخت گوندہے اور پہر کہجوریں بناکر گہی میں تلے کہجور خاصہ میدہ ڈیڑہ سیر شکر سفید آدہ سیر

گہی سیر بہر میدہ میں سات تولہ آٹہہ ماشہ گہی ڈالی پہر گہڑی بہر کے بعد پانی کا چہنٹیا دیکر دو گہڑی
دم دی پہر شکر سفید خشک ملا کر دو گہڑی لتہہ کری تا کہ میدہ بستہ ہوجائی پہر دودہ سی گوندہے
اور دو گہڑی تک خوب کی دی اگر ملائی ایکتولہ آٹہہ ماشہ یا دہی دی تو بہتر ہے پہر خمیر سخت کر کے
کہجوریں بنائی اور گہڑی بہر رہنی دی بعد اوسکے گہی میں تلے تیاری گلگلہ میدہ میدہ سفید
سیر بہر شکر سفید سوا سیر گہی سیر بہر دودہ تین پاؤ دارچینی دو ماشہ خمیرا ن تین تولہ سہ ماشہ میدہ
میں خمیر ملا کر پانی اور دودہ سے شہد کی مانند لتہہ کری چار گہڑی تک دم دی تا کہ میدہ خمیر ہوجائے
پہر ہاتہہ سے خوب لتہہ کرے پہر شکر کا شیرہ تار بند پکائی ایک لکڑی کی آنچ رکہی کہ شیرہ سخت ہوجائے
پہر میدہ کو آہستہ آہستہ شیرہ میں ڈالی کفگیر سے لتہہ کرے جب شہد کیطرح سے گاڑہا ہوجائے دیگچہ کو
آگ سے اوتارے جب سرد ہوجائے گلگلہ بنا کر موافق کی آگ پر گلگلہ تلے **گلگلہ پنیر**
پنیر شیر بے نمک سیر بہر شکر سفید سیر بہر بیسوں سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ ایکماشہ کشنیز ا تولہ
آٹہہ ماشہ گہی سیر بہر میدہ تین تولہ سہ ماشہ پنیر کو پانیمیں پیسے اور لیا ہوا مصالحہ
ملائی پہر میدہ اور پانی ڈالی اور ہاتہہ سے خوب لتہہ کرے اور شکر کا شیرہ تار بند
کر کے تیار رکہی اور گہی میں گلگلہ تل کے گرم گرم شیرہ میں ڈالتا جائی جب گلگلہ شیرہ
میں گلجائی تو استعمال میں لائی تیاری **گلگلہ جوار** جوار خورد سیر بہر بتاسے
ڈیڑہ پاؤ گہی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانیمیں بہگو کر کوٹے تا کہ چہلکا اوتر جاسے
اوسکے دانونکو تہوڑا سا کوٹی پہر پانیمیں جوش کرے جب گلجائیں تہوڑا دہی دیکے پہر پانی
سے جدا کر کے کوٹے پہر بتاسے ملا کر پیسے جب خوب حل ہوجائی طباق میں نکالکر تین تولہ
چار ماشہ دہی ملائی پہر صافی میں محکم باندہے اور سرپوش ٹوک میں باندہکر دیگچہ
میں لٹکائی اور پانی دیگچی میں بہر کر جوش کرے کہ بہاپ وسکی آنگے کو پہونچے جب آٹا
گرم ہوجائی تو گرم پانی نکالکر لتہہ کرے پہر تین تولہ سہ ماشہ گہی ملا کر باقی گہی میں گلگلہ
تلے تیاری **گلگلہ آنبہ** میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ سیر آنبہ کا رس

تین سیر دارچینی دو ماشہ میدہ اور آنبہ کا رس اور دارچینی ملا کر لتھہ کری اور گلگلہ بنا بے
پہر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر گرم گرم گلگلہ شیرہ مین ڈالی جب شیرہ خشک ہو جائے نکال لے
تیاری گلگلہ آنبہ دیگر میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ آم کا رس تین سیر
دارچینی دو ماشہ پیٹھی دال ماش ڈہائی سیر شکر اور دارچینی اور آم کا رس و پیٹھی میدہ ملا کر لتھہ
کری اور گہی میں گلگلہ تلے **گلگلہ آنبہ دیگر** میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر آم کا رس
آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ پانچ تولہ گہی میدہ میں ڈالکر لتھہ کری تا کہ سب بیز ہو جائی پہر دارچینی
ڈالکر گلگلہ تلے **تیاری گلگلہ خاصہ** پاوی کہویہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آٹہہ ماشہ مغز بادام ۲ تولہ
۸ ماشہ شکر سفید آدہ سیر روغن زرد پاؤ پہر کہوئی میں نشاستہ ملا کر لتھہ کری مغز بادام کے چہلکے اتار
کر تیار رکہی ہر گلگلہ میں بادام رکہکر گہی میں تلی اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوسمیں ڈالی اگر گہی
میں وقت گلگلہ تلنے کے تہوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے **تیاری گلگلہ دہی** پاوی کہویہ شیر آدہ پاؤ
دہی چکا آدہ سیر میدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زرد تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دو ماشہ
شیر آدہ پاؤ دہی اور کہویہ کو میدہ میں ملا کر لتھہ کرے اور ہر گلگلہ میں ایک ایک بادام
رکہکر گہی میں تلے شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اسمیں ڈالتا جائی **تیاری گلگلہ پیٹھی ماش**
— دال ماش کی پیٹھی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ سیر بیضہ مرغ ایکعدد پیٹھی کو
صافی میں چہانکر انڈیکی سفیدی ملا کر لتھہ کرے کہ ابلا او ٹہہ آوین پہر گہی میں تلکر
تار بند شیرہ میں ڈالتا جائی **تیاری سوتی گلگلہ** میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید
آدہ سیر شیر دو سیر دہی چکا آدہ پاؤ پانچ تولہ گہی میدہ میں ڈالکر لتھہ کرے پہر دہی دیکر لتھہ کرے
پہر دودہ کو اتنا جوش دی کہ چمچہ پہر پلٹنے لگے پہر شکر ملا کر جوش دی پہر نیم سرد کرکے میدہ میں ملائی اور خوب
لتھہ کری کہ ابلا او ٹہہ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے **گلگلہ برنج** آرد برنج سیر بہر گہی آدہ سیر شکر
سفید ڈیڑہ سیر دہی دو سیر دارچینی دو ماشہ آرد برنج میں ایک تولہ آٹہہ ماشہ گہی دیکر چار گہڑے
تک گہی ڈالکر لتھہ کرے پہر دارچینی پیسکر ملاوی اور چار گہڑی تک دم دے پہر گلگلہ بنا کر گہی

میں تلے اور طباق میں نکالے پہر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر چمچہ سے گلگلہ پر ڈالتا جائی کہ شیرہ
اوسمیں خشک ہوجاوی **تیاری بڑہ دال ماش** دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ
پاؤ بہر سفیدی مرغ پانچ عدد ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ آٹھہ رتی دار چینی ۲ ماشہ لونگ لاچی
دو ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ دال کو باریک پیسکر نمک اور دارچینی
اور لونگ لاچی کو پیسکر ملاوی اور خوب لتھہ کرے کہ آبدار ہو آدہی پہر ایک انڈیکی سفیدی
ملائے پہر پیالہ میں ایک انڈیکے سفیدی کی تہ لگا کر پیٹھی کو سفیدی پر رکھکر بڑہ باریک چپاتی کے
برابر تیار کرکے بہونا ہوا دہنیا اور مرچ جو کوب کرکے اور قیمہ ادرک کا اوسپر چپکا کر اوپر
تھوڑی سفیدی انڈیکی دیکر پیالہ کو اولٹا کرکے بڑہ کو گھی میں ڈالی اور آگ پر بہت جلد
تلے تا کہ سب بڑہ پک جاوی اور پیٹھی کو لتھہ کرتا جاوی **تیاری بڑہ پیٹھی** ڈہائی سیر
بنولے پاؤ بہر شکر سیر بہر گھی سیر بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ ادرک تین تولہ ۸ ماشہ
کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ۵ تولہ ۴ ماشہ دہی سیر بہر بنولونکو پانیمیں جوش کرے اور پیسکر
پیٹھی میں ملاوی ادرک کا عرق ملاکر لتھہ کری دو گھڑی بعد مصالحہ ملاکر جغرات ۳ تولہ
چار ماشہ ملاوی اور دو گھڑی نمک دم دی پہر ہاتھہ سے بڑہ بنا کر گھی ملاکر آب و نمک میں
ڈبو کر دہی میں ڈالی بعد ازاں دہی سے نکالکر صاف کرے اور پہر آگ پر گھی میں تلکر
شکر کے شیرہ میں ڈالی اگر مونگ کی بڑہ پکاوی چوتھائی دہی دی **بڑہ جغراتی** دہی پہر
نشاستہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پستہ تین تولہ ۴ ماشہ نشاستہ کو پیسکر دہی
میں ملاکر لتھہ کرے پہر بڑہ بنا کر گھی میں تلے اور شکر کا تار بندہ شیرہ کرکے بڑہ کو اوسمیں ڈالی کہ شیرہ اوسمیں
خشک ہوجاوے پہر مشک خالص گلاب میں پیسکر دی پستہ کو بہونکر زیرہ کرکے اوپر چھڑکدے اور اگر نمکین
پکاوی تو بجاوی شیرہ کے نمک پیسکر پانی ڈالدی جب بڑہ تلے تو آب نمک میں غوطہ دیتا جاوی

تیاری کہنڈویہا اور کوچہ لے

کہنڈوی شاہجہانی — آرد نخود پاؤ بہر دہی ڈہائی سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ

الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ایکماشہ گہی ڈیڑہ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ چار ماشہ بیسن کو پانیمیں ملا کر
جوش دی پہر کفگیر سے لتہہ کرے جب بستہ ہوجائی تو تختہ پر ڈالکر لوزیں بنائی پہر گہی میں تلکر
تہوڑا بیسن کہ جو دیگچہ میں رہگیا ہو پانی اور نمک ور دہی صافی میں چہانکر مسیٹھے کے بیج سے
گہی کو بگہار دی اور شوربہ اوس میں ڈالکر ایک جوش دی پہر لوزونکو اوس شوربہ میں ڈالی
کہ پکجائی اوپر سے مصالحہ دیکر اوتار لی **کہنڈوی مونگ** آرد مونگ شستہ پاؤ بہر دہی چکا
دو سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی پسی
ہوئی دس ماشہ ادرک کتری ہوئی تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ آرد مونگ
اور عرق ادرک پانیمیں ملا کر موافق کے آگ پر جوش دی اور کوڑی پہر نمک دی جب بستہ ہوجائے تو
لوزیں بناکر گہی میں تلے اور یکتولہ آٹہہ ماشہ آرد مونگ دہی میں ملا کر اور پانی ڈالکر صافی میں چہانے
اور آگ پر رکہی جب جوش کہائے تو گہی میں لونگ بگہار کر شوربہ کو اوس میں ڈالی اور ایک جوش دیکر لوزیں
ڈالی اور پہر ایک جوش دیکر پسا ہوا مصالحہ ڈالکر اوتاری **کہنڈوی چاشنی دار**
آرد مونگ شستہ پاؤ بہر دہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ
لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مونگ کی آٹی کو پانیمیں گہولکر ایکتولہ آٹہہ ماشہ
دہی ملا کر جوش دی ور لتہہ کری جب بستہ ہوجاوی لوزیں کاٹکر رکہی پہر شکر کا شیرہ بناکر الگ
رکہی اور دہی کو صافی میں چہانکر مصالحہ ملا کر تیار رکہی پہر لوزونکو گہی میں تلکر شیرہ میں ڈالی
جب شیرہ لوزیں میں جذب ہوجائی تو دہی ملاوی **تیاری رکوچے** آرد ماش شستہ دو سیر
روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ ادرک یکتولہ آٹہہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی
پیاز آدہ پاؤ ہلدی دس ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ برگ تنبول بیس ورق آرد ماش میں عرق ادرک کا
اور نمک ور آدہا مصالحہ پیسکر ملادی پہر پانی سے خمیر کرے اور قنکر قندوں کی صورت بناکر گرم
پانی میں جوش کرے پہر آگ سی اوتار کر پاؤ گہڑی ثابل کرے جب تہوڑا سخت ہوجائے تو آگ پر رکہے جب
پکجائی تو پانیسی نکالکر ٹکری کاٹکر تہوڑی گہی میں تلے اور باقی گہی میں ہلدی کو بہونے پہر پیاز کو گہی میں

بہونکر گہی سے جدا کرے اور کوچی گہی میں ڈالکر لونگ کا بگہار دی اور تہوڑا پانی ڈالی جب تیار
ہوجائیں تو برگ تنبول یعنی پان پیسکر اونکا عرق ر کو چون میں دے اور باقی مصالحہ پیسکر
اسمیں ڈالدہی اور چولہی سے اوتار لے۔

تیاری رایتہ ہا و مہر سیہا تہولی ہا وغیرہ

رایتہ دہی ڈیڑہ سیر کشمش آدہ پاؤ شہد آدہ پاؤ آرد نخود آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ قند سفید
تین تولہ چار ماشہ دارچینی ایک ماشہ لونگ لاچی ایکماشہ ادرک چار رتی زعفران چار چار رتی
آردہی بیسن کو دو دمڑی بہر دہی اور نمک ور تمام مصالحہ ملکر پانی ڈالی ور شہد کیطرح لتہہ کرے ور
گہی میں ٹکیاں بناکر تلے اور قیمہ نخودی بناکر تیار رکہی اور شیرہ قند کا تار بند پکاکر ٹکیتیو نکو شیرہ
میں ڈالکر ایک جوش دی پہر شیرہ پکاکر شیرہ کو ایک جوش اور دی کہ گاڑہا ہوجای پہر ٹکیتیو نکو شیرہ
میں ڈالی کہ شیرہ اسمیں خشک ہوجای اور کشمش کو گہی میں تلے اور دہی کو صافی میں چہانکر
ٹکیتیان اور کشمش دہی میں ڈالدہی **رایتہ** ساگہہ سوا سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر بیسن تین
تولہ ۴ ماشہ سیدہ تین تولہ ۴ ماشہ دہی دو سیر دارچینی ایک ماشہ لونگ لاچی ایک ماشہ مرچ
سیاہ چار رتی نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ ساگ کا قیمہ کرکے پانی میں
جوش کرے جب ساگہہ گلجای تو پانی سے جدا کرکے چمچہ سے کچلے کہ حل ہوجاوی پہر تین
تولہ ۴ ماشہ دہی اور بیسن اور میدہ اور عرق ادرک و نمک ور تمام مصالحہ ملاکر لتہہ کرے
دیکچہ میں پانی ڈالکر آگ پر رکہے اور سونہہ پر دیگچہ کے صافی باندہ کر ساگہہ کے چپاتی کے برابر بڑے
بناکر صافی پر رکہے اوپر سر پوش ڈہانکے جب پانی کی بہاپ سے روٹی پکجای تو صافی پر سے اوتار لے
اور چہری سے لوزینکا ملکر گہی میں تلے اور دہی کو صافی میں چہانکر لوزونکو دہی میں ملاوی اگر
رایتہ نہ پکای تو ساگ کا دو پیازہ پکاکر گہی میں تلکر لونگ کا بگہار دے تہوڑا پانی ڈالی جب پانی خشک
ہوجای تو مصالحہ اور ایکماشہ زعفران پیسکر ڈالدہی اور چولہے سے اوتار لے **اچار چاشنی دار**
شلغم و چقندر ۲ سیر بہر سرکہ قندہی سیر بہر شکر سفید ۳ پاؤ پودینہ ۱۰ ماشہ شلغم اور چقندر کے ٹکڑے

کر کے سوافق کے پانی میں گلاوے پھر سرکہ اور شکر ملا کر شیرہ صاف تیار کرے پھر شلغم اور چقندر کے
ٹکڑوں کو شیرہ میں گلاوے اور پودینہ ڈالکر چولہے سے اوتار لے **اچار زمین قند** زمین قند
سیر بھر پتی املی پاؤ بھر پیاز سیر بھر رائی اتولہ ۸ماشہ نمک سابھر تین تولہ چار ماشہ زمین قند کو
مع پوست کے ٹکڑے کر کے املی کی پتیاں ڈالکر پانیمیں جوش کرے پھر پوست اوتار کر رائی اور
نمک پسا ہوا اُن ٹکڑوں میں ملاوے اور بعد تین دن کے اوسمیں تیل ڈالے **تیاری مہیری**
جغرات دو سیر شیر ڈہائی پاؤ برنج آدہ سیر دہی کی چہاچہ بناوے اور پھر اُس چہاچہ کو پکا دے اور تمام
رات رہنے دے صبحکو دودہ کو جوش کر کے سرد کرے اور مہیری میں ڈالکر چار گھڑی تک رہنے دے
پھر کہائے **تیاری تہولی** گندم سیر بھر روغن زرد آدہ سیر شیر دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم
کو گہی میں بہونے پھر دودہ کو جوش کرے پھر شکر ملا کر تہولی کو دودہ میں ڈالکر خشک کرے ۔
تیاری تہولی باجرہ باجرا سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر شیر دو سیر باجرے کو پانی میں بہگو کر
کوٹے یہاں تک کہ سفید ہو جاوے پھر خشک کر کے تہولی بیسی پھر گہی میں بہونکر شیر میں بطور خشکہ
کے دم دے **خشکہ گیلانی** برنج سیر بھر جغرات آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لیموں ایکعدد نمک ایکتولہ ماشہ
چانولونکو دہوکر پانیمیں جوش کرے اور نمک دے جب نیم پخت ہو جاوے جغرات اور لیموں
گہی میں ڈالے جب سب ملجاوے صافی میں ڈالکر خشکہ کو پانی سے نکال لے پھر ہانڈی مٹی کے
آگ پر رکہے اور ہانڈیمیں ایک چہینٹا دودہ کا دے جب دودہ خشک ہو جاوے تو ہانڈیمیں چانول
ڈالے اور اوپر سے دودہ کا چہینٹا دے کہ خشکہ کو ذرا سا داغ لگے اور سرپوش کو اولٹا ڈہانکے ۔
خشکہ بے آب پتہر کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پھر آگ وغیرہ کے نیچے سے نکال لے پھر
چانولونکو پانی سے دہو کر اُس سل پر رکہدے اور صافی پانی بہگو کر اُن چانولونپر چار تہہ کر کے
ڈالے تیار ہو جاویگا **خشکہ باجرہ** باجرہ سیر بھر جغرات پاؤ بھر باجرہ کو پانیمیں بہگو کر کوٹے
تاکہ تمام پوست اوتر جاوے پھر دو مرتبہ پانی سے دہوے پھر دہی کے چہاچہ بنا کر چانولونکو اُس
میں دہووے اور دو گھڑی تک چہاچہ میں رکہے پھر بطور خشکہ کے پکالے اور دہی کا چہینٹا دے

تیاری دال و کہچڑی ہا

دال مونگ دال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی پیاز سیر بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ
گہی میں لونگ کا بگہار دیکر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اسمیں بگہار دی پہر پیاز کے لچھے تراش
کر اور نمک ور کشنیز پیسکر پیاز میں ملا کر دالمیں ڈالے اور دیگچہ پر سرپوش ڈہانکے اور مونہہ اوسکا آٹے
سے بند کر دے اور دیگچہ کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چہار طرف اُس کے انگارے رکھے سرپوش
کے اوپر نہ رکھے اور چار گہڑی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لیئے ٹکے بہر زیرہ دال میں ڈالے ماشہ
اور دم کے وقت تر صافی دیگچہ کے مونہہ پر لپیٹ دے **تیاری کہچڑی بلے آبی** اس کہچڑی
کو بہی اسیطرح سے پکائے **تیاری دال مونگ شستہ** دال مونگ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی
۱ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ۶ ماشہ زعفران
ایکماشہ دیگچہ میں پانی بہر کر مونہہ پر اُسکے صافی باندہے اور صافی کے اوپر دال رکھے اور دال
پر سرپوش ڈہانکے اور ایک صافی سرپوش پر بہی لپیٹ دے اور نیچے دیگچی کے آنچ کرے کہ پانی کی
بہاپ دال کو پہونچے جب دال نیم پخت ہوجائی صافی سے نکالکر اُسکو گہی میں بہونے پہر مصالحہ اور
زعفران پیسکر دے پہر دیگچہ پر سرپوش ڈہانککر آٹے سے اوسکا مونہہ خام کرے اور دیگچہ کے
نیچے سے آگ دور کرے اور چارونطرف دیگچہ کے انگارے رکہہ دے اور دو گہڑی تک دم لگا دے
دال مونگ شستہ دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر تیز پات تین تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی نمک لاہوری
ایکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایکماشہ پانی کو جوش کرکے تیز پات پیسکر ملا ہی بعد ازاں گہی میں زیرہ
کا بگہار دیکر اُس پانی کو اوسمیں بگہار دے اور ایک جوش دیکر دال کو اوسمیں ڈال دے اور
نمک بہی دال کے ساتہہ ڈالے جب نیم پخت ہوجائے تو ادرک کا عرق ڈالی جب تیار ہوجائے
تب مصالحہ ملا کر گہی اور لونگ سے بگہار دی **دال مونگ شستہ** دال مونگ سیر بہر روغن زرد
سیر بہر زعفران ایکماشہ دارچینی ۱ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی نمک ایکتولہ ۸ ماشہ

دارچینی ایکماشہ لونگ لائچی ایکماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک یکتولہ ۸ ماشہ گھی میں لونگ کا بگھار
دیکر دالکو اوسمیں بگھار دے اور خوب بھوننے بعد اوسکے گرم پانی سوافق گلانیکے دی اور نمک دی
کہ دانہ جدا رہے جب نیم پخت ہوجائی تب درک کا عرق اور مصالحہ اور زعفران پیسکر ڈالے اور انگار پر
دم لگائی **دال رہر** دال سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر جغرات آدہ پاؤ ادرک یکتولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ
سہ رتی دارچینی ایکماشہ لونگ لائچی ایک ماشہ نمک لاہوری تین تولہ ہم ماشہ زعفران ایکماشہ ارہر کی
دالکو تھوڑی پانیمیں جوش کرے پھر پانی دور کرکے نمک ور دہی دے اور ادرک کا عرق بھی ملائے
اور چار گھڑی تک رہنے دے بعد ازان گھی میں بھونکر آب نمک سوافق کا دیوی جب تیار ہوجائے
تو مصالحہ اور زعفران پیسکر دے اور دو مرتبہ گھی میں لونگ کا بگھار دیکروہ گھی اوس میں ڈالے

تیاری دال عدس ثابت عدس سلم یعنی کھڑی مسور سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ایکماشہ
لونگ لائچی ایکماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ لہسن ڈیڑہ ماشہ نمک لاہوری
دو تولہ ہ ماشہ جغرات آدہ پاؤ مسور کو پانیمیں تر کرے پھر گھی میں پیاز اور لہسن سرخ کرکے بگھار دی
پھر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر گلاوی جب تیار ہوجائی تو دہی اور ادرک کا عرق ڈالے جب
دہی خشک ہوجائے تو مصالحہ پسا ہوا دیکر چولہے سے اوتارلے **دال ماش شستہ** دال ماش
شستہ سیر بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی ایکماشہ لونگ لائچی ایکماشہ زعفران ایکماشہ ادرک
ایکتولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ایکتولہ آٹھہ ماشہ دال کو گھی میں دارچینی اور
لونگ لائچی ثابت ڈالکر بھوننے بعد ازان پانی گلانے کے سوافق دی جب نیم پخت ہوجائی
تب درک کا عرق دیگر اور نمک ور سیاہ مرچ ڈالے جب تیار ہوجائی تو باقی دارچینی کو پیسکر ملائی
اور دم پر لگائے ؛

تیاری نان خطائی ہا

تیاری نان خطائی میدہ سیر بھر شکر تری آدہ سیر روغن زرد آدہ سیر تینوں چیزوں کو
ملاکر گوندھے بعد ازاں اوسکے چھوٹے یا بڑے پیڑے بنا کر ایک طباق میں کاغذ بچھا کر اوس پر
رکھی اور ایک طباق اوپر سے ڈھانک کر نیچے اور اوپر کوئلہ کے انگارے رکھدے تیار نان خطائی رہا

روا سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شکر تری آدہ سیر تینوں چیزوں کو ملا کر گوندہے اور بطریق مذکورہ بالا پکاوے

ترکیب رنگین کرنے کشکینی و سویوں و روغن زرد کی اور کشنیز کے چانول نکالنے و پوست مرچ دور کرنے کی

اگر شنگرف کے پانیمیں آٹہ کو گوندہے تو سویاں سرخ ہونگی اور اگر سویے کے ساگ کے عرق سے میدہ کو گوندہے تو سبز ہوگا اور اگر لہسن کے بوکسی چیز میں سے دفع کرنی چاہے تو سویہ اور لونگ سی گہی کو بگہارے اور پودینہ کے عرق سے بہی رنگ سبز ہوگا اگر چہالیہ کو جلاوے اور اوسکی برابر زعفران پیسکر ملاوے تو رنگ سرمئی ہوگا اور جالے زعفران کے رنگ نے زرد ہوگا اگر اودہ رنگ نا ہو تو انار دانہ کا عرق جوش کرے اور پہر کوئی چیز لوہے کی آگ میں سرخ کرکے اوس عرق میں سرد کرے دو تین مرتبہ اسیطرح عمل میں لاوے گہولکر میدہ کو اوس پانیسے گوندہے تو رنگ سیاہ ہوگا اور اگر زعفران کے رنگ میں ایک لیموں کا عرق دیکر میدہ اوسمیں گوندہے تو رنگ بادامی ہوگا اور اگر گہی کو زرد رنگنا چاہے تو سیر بہر گہی چار ماشہ زعفران لے گہی کو داغ کرے جب اوسکی چہاچہہ جل جاوے تو موافق کی آنچ دی اور زعفران پیسکر اوسکی ٹکیہ بنا کر گہی میں جلاوے جب گہی کا رنگ درست ہو جاوے تب آگ سے اوتار لیوی۔ ترکیب رنگ سبز روغن زرد سیر بہر ساگ پالک آدہ پاؤ ساگ کو پیسکر ٹکیہ اوسکی بناکر بطور زعفران کے گہی میں ڈالکر موافق کی آنچ دی تا رنگ سبز ہو جاوے اور اگر روغن زرد کو سرخ رنگنا چاہے تو روغن زرد سیر بہر لال ساگ آدہ پاؤ لیکر اسی زرد اور سبز رنگ کیطرح سے اس رنگ کو بہی بناوی اگر رنگ گہی کا بادامی بنانا چاہے تو روغن سیر بہر زعفران چار ماشہ مغز نارجیل تہوڑا سا لیموں کے عرق میں زعفران اور کہوپرہ کی ٹکیہ بناکر گہی میں ڈالی اور آنچ کرے جب رنگ اوس پر چڑہ جاوی تو چولہے سے اوتار لے۔

کشنیز کے چانول نکالنی کی ترکیب

ثابت کشنیز کو پانیمیں تر کرے اور دو پہر تک پانیمیں رکہہ کے بعد ازاں گرم بالو میں اوسکو نیم بریان کرے اور ہاتہہ سے ملے تاکہ اوس کا پوست اوتر جاوی اگر سیاہ مرچ کا پوست اوتارنا منظور ہووے تو سیاہ مرچوں کو پانیمیں جوش کرے اور ہاتہہ سے ملے۔ **قابل ملاحظہ ضروری** جو کہ بعض صاحبان کو مرچ سرخ زیادہ مرغوب طبع ہوتی ہے پس اس لئے ہر ترکیب قلیہ پخنہ کے اندر تعداد مرچ سرخ نہیں لکہی گئی ہے جو صاحب کہانا بنا

الوان نعمت

حصہ دوم

مصنفہ و مرتبہ

منشی بلاقیداس صاحب دہلوی

کارپردازان سیور پریس دہلی محلہ پیپل مہادیو میں رونق طبع پاکر

لذت بخش خاص و عام

ہوا

بسم الله الرحمن الرحيم

حمد اور شکر کے شایان وہ آفریدگار ہے کہ جس نے اپنی احسان کاملہ سے روئی زمین
پر خوان نعمت بچہایا اور انسان خاکی بنیان کو ایک قطرہ ناپاک سے لباس
عناصر پہنا کر اشرف المخلوقات بنایا گنجینہ فیض نامتناہی سے خاص یہہ
انعام کہ چشم کو بینائی۔ جسم کو توانائی۔ زبان کو گویائی۔ گوش کو شنوائی
قاست کو رعنائی عطا کی بقول لیکہ۔ ہوا خاک سے پیدا اگرچہ بشر + ولے پاک
اُس کو کیا اسقدر + کہ ہمسر نہیں جس کا جن و پری + سبب یہہ کہ ہے عقل
اس میں بہری + اما بعد احقر الناس بلاقید اس خلف منشی جگن لعل صاحب
مرحوم قوم کایستہہ سری بالستہہ کہرے دہلوی خدمت میں ذایقہ چشان اغذیہ
لطیف ونمکین واطعمہ ہائی لذیذ وشیرین عرض رسا ہے کہ اس نالایق روخلایق
نے جس قدر چیزوں کی ترکیبیں اس رسالہ میں لکہی ہیں اون کی تحقیق اور
صحت میں حتی الوسع کوئی دقیقہ فروگذاشت نہیں رکہا تاہم ناظرین
اوراق کی خدمت میں اسقدر گذارش ہے کہ ہر چیز کے پکانی اور بنانی میں کستیقدر
واقفکاری اور عقل ذاتی بہی خرچ کرنے دا ضرور ہے جو صاحب کوئی شے بنائیں

یا پکائیں اوس میں ہر قسم کی احتیاط اور ہوشیاری ملحوظ رہے تاکہ مصنف
مفت کے طعن و تشنیع سے محفوظ رہے مصرعہ بر رسولاں بلاغ باشد و بس ؎

آغازِ کتاب

اِس حصہ میں تمام اُن کھانوں کا بیان ابتدا سے انتہا تک درج ہی
کہ جو بڑے بڑے راجگان و مہاراجگان و رؤسا ہند کے ہاں بنائی
اور پکائی جاتی ہیں ساتھ ہی اسکے وہ بھی چیزیں ہیں جو تمام غربا
لوگوں کے روزمرہ استعمال میں آتی ہیں - اور تمام
ہندوستان کے نامی حلوائیوں کے ہاں بنائی
جاتی ہیں - ہدیۂ ناظرین ہیں +

نانہا

نان گندم

اگرچہ اہل ہنود کے ہاں روٹی گیہوں کی جو پکائی جاتی ہے اوس سے ہر شخص واقف
ہے مگر جو ترکیب ذیل میں لکھی جاتی ہے اس طرح پکانی سے نہایت لذیذ پھلکی
بنتی ہیں ترکیب رواصاف وسفید لیکر اول اوسمیں پانی ڈالکر نرم گوندھ
اور دو گھڑی تک نگاہ رکھی بعد ازاں اسقدر ملی دی کہ اوسکا رگ وریشہ یکساں
ہوجائی پھر اوسمیں سے لوئی قریب دو یا ڈیڑھ تولہ کے یا جسقدر چھوٹے بڑے
چاہئیں لیکر چکلہ پتھر پر گول کر کر کف دست سے پیڑی بنائی اور پر ہ تھن خشک

آٹے کا دیکر بیلن سے آہستہ بیلے اور توی آہنی پر ڈالدی بعد ایک لمحہ کے دوسری طرف سے اولٹ کر نیچے اوتارے اور نرم آگ پر سینکے تو روٹی مذکور مثل تباشہ کی پہول جائیگی جسوقت تیار ہو تو گہی میں جو پہلے سے کسی کشادہ برتن میں صاف اور گرم رکھا ہو ڈالدی اور نکالکر نگاہ رکھی ؛ یا صرف ہاتہہ سے روٹی پر گہی ملدے

ترکیب دیگر بعضے اہل ہنود گیہوں کی روٹی ہاتہہ کی بنائی ہوئی پسند کرتے ہیں اوس کو بہی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بنانا چاہیئے اور بجائے چکلہ کے دونو ہاتہوں کی ہتیلی سے بڑہا جاسے یہہ روٹی بہ نسبت چکلہ کی روٹی کے کسیقدر ہلکی اور خوش ذائقہ ہوتی ہے مگر کثرت بڑہانے روٹی کے دس بیس مرتبہ کی استعمال سے بخوبی ہوگی ؛

روٹی روغنی

میدہ پاؤبہر روغن زرد آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر خمیر ایک تولہ ۸ ماشہ اول میدہ میں آٹھہ تولہ چار ماشہ گہی دیکر میدہ کو خوب ملے بعدہ خمیر کو دودہ اور میدہ میں ڈالکر خمیر کرے اور اوس میں ۲ تولہ ۸ ماشہ نمک دیدی جب خمیر تیار ہوجائے تو وہ ایک تولہ ۸ ماشہ گہی جو باقی ہے اوسمیں دیکر پیڑے بنائی اور گہر کی روغنی روٹی کیطرح سے اوس کو گول کرکے تیار کرے پہر اُس پر دہی ملکر دو تانبے کی سینیوں میں کہ ایک نیچے ہو اور ایک اوپر رکھکر کوئلہ کی آگ پر رکہی اور نرم ہوا دی اگر میدہ کی وزن سے آدہی تل بہی میدہ میں ملاوی تو وہ نان کنجد یعنی تل کی روٹی ہوجائیگی ، وراسی روٹی کو اہل اسلام کی ہاں نان بیردی کہتے ہیں ؛

روٹی تہ دار

میدہ سیر بہر گہی پاؤبہر شیر سیر بہر نمک ایکتولہ آٹھہ ماشہ اول میدہ میں نمک ملاکر تہوڑا تہوڑا دودہ دیتا جائے اور میدہ کو گوندہ کر نرم کرے پہر میدہ کو سموسہ کیطرح سے تین طرف سے موڑ کر اوپر کیطرف سے موڑ کر اوپر کیطرف کو لگائے جب

میدہ میں سے آبلی اوٹھیں اوس وقت اوس پر صافی ڈہانک کر دم کر دی بعدازاں گھی کو داغ کرکے سرد کرے پھر اوس خمیر کئے ہوئی کو ایک تہالی میں لیکر اوسکی اوپر گھی ڈالی پھر ہاتھہ سے میدہ کی پانچ حصہ کرکے بقدر آدہی آدہی روٹی کی ہر حصہ کو بڑہائی اور بیچ میں گھی کے تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھی اور ایک طرف تہ کی ہاتھہ کی ہتیلی دیکر مانند روٹی کے وہ پانچوں تہ لگا کر اونکو موڑہی اور پیڑا بنا کر گول روٹی بنائی بعدازاں روٹی کو پوری توی میں پکائی اس روٹی کو اہل اسلام کی ہاں نان باقرخانی کہتی ہیں اور جو پکنے کے بعد دودہ کا چھینٹا دی تو اچھا ہی؛

دودہ کی روٹی

میدہ سیر بھر نمک ایک تولہ آٹھہ ماشہ سوا سیر دودہ پاؤ بھر گھی خمیر میدہ چار تولہ چار ماشہ گرم وقت میں میدہ کو خمیر اور نمک دیکر گرم دودہ سے گوندہے اور نرم خمیر رکھے چار گہڑی تک اوس کو صافی میں لپیٹ کر دم دے اور گرم جگہہ پر رکھی جب اوسکا دم بھر جائے تو گھی کو گرم کرکے پانی کیطرح سے اوسمیں ملاوی اور سموسہ کیطرح سے ایکطرف اوسکی کی لگائی بعد اوس کے جلد روٹی اوسکی روئی کی گالی کیطرح سے بنا کر اوس کے اوپر دہی ملکر اہی توی میں تیز ہوا سے پکائے اور جب آدہی پکجائی تو دودہ کا چھینٹا دی یہہ روٹی نہایت لذیذ ہوگی اور اس کو اہل اسلام کے ہاں شیرمال کہتی ہیں

روٹی بادام

مغز بادام آدہ پاؤ مصری آدہ پاؤ روغن زرد تین تولہ ہم ماشہ اول بادام کو چھیلکر صاف کرکے پیس لے پھر مصری کا شیرہ بنا کر بادام کے آٹی کو اوسمیں ڈالکر آگ پر رکھی اور کفگیر سے اوس کو لت کرے جب وہ بستہ ہوجائے تو اوسکی روٹی باریک بنا کر ایک تہالی میں کاغذ بچہا کر اوس روٹی کو اوسمیں رکھی اور دوسری تہالی اوپر ڈہانک کر نان خطائی کیطرح سے اوپر اور نیچے کوئلہ کی آگ دیکر پکائے

بیسنی روٹی

بیسن پاؤ بہر میدہ پاؤ بہر گہی چہہ تولہ آٹہہ ماشہ دہی پاؤ بہر ادرک ایک تولہ آٹہہ
ماشہ دار چینی دو ماشہ دودہ سیر بہر نمک دو تولہ اول بیسن مین نمک اور گہی ملاکر
دو گہڑی تک دم دی بعدہ دہی اور پانی ادرک ور دار چینی ملاکر ہاتہہ سے لت
کرے کہ اوس مین آبلی اوٹہنی لگیں پہر چار گہڑی تک اوس کو دم دے بعدہ
اوس مین میدہ ملاکر دودہ سی گوندہے اور اوسکی روٹی بناکر ہی توی مین پکائے

روٹی جوار

جوار کا آٹا پانی سے گوندہکر تہوڑی دیر نگاہ رکہی بعد ازاں کی لگا کر روٹی موافق
اندازہ کی بیلن سے بڑہا کر ترم آگ پر پکائی اور اگر نمکین کرنے ہو تو موافق اندازہ
کے اول آٹے مین نمک دیدے ٭

ترکیب پراٹہہ جس کو اہل اسلام نان ورقی کہتی ہیں

میدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر اول میدہ کو سموسہ کی میدہ کیطرح تہ بتہ بناکر اور گہی ہر تہ
میں لگاکر اور ہر تہ کو آٹے پر سموسہ کیطرح جماکر بیلن سے اوس کو بڑہاکر روٹی کیصورت
بنائی اور توہ پر ڈالکر گہی لگاتار ہے جب تیار ہو جائی تو اوس کو توہ پر سے اوتارلی

روٹی دال ماش

دہوئی ماش کی دال پاؤ بہر آٹا سیر بہر گہی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دار چینی ایک ماشہ
لونگ لایچی ایک ماشہ ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک تین
تولہ ہہ ماشہ ماش کی دال کو دہوکر گہی میں بہونے بعدہ دیگچہ میں پانی بہر کے
آگ پر رکہی اور اوس دالکو ایک کپڑے میں باندہ کر سرپوش کی نوک میں سطور سے
باندہے کہ دیگچہ کے اندر لٹکتی رہے تاکہ اوس کو پانی کی بہاپ لگی جب دال نرم ہو جا
تو چکلہ پر پیسے پہر دہی و مصالحہ ملاکر الگ نگاہ رکہی پہر آٹے کو گوندہکر اوس کے پیڑے

بناوی اور پہر پیڑے میں اوس کے موافق دال بہرتا جاوی اور پہر بیلن سے اوس کو بیل کر روٹی بناوی اور توی پر ڈالدی اور دہیمی آنچ کرے اور جب روٹی تیار ہوجاوے تب اوتارلی اور اسیطرح دال مونگ و نخود کی بہی کچوری پک سکتی ہے اور جن صاحبکو پیاز سے پرہیز ہو وہ بجای پیاز کے قدری دہنیا ڈالیں ؛

کچوری خشخاش

میدہ سیر بہر خشخاش پاؤ بہر شکرتری سفید پاؤ بہر پستہ ایک تولہ بادام ایک تولہ الاچی ایک ماشہ گہی پاؤ بہر خشخاش کو پہلے گہی میں بہونی پہر چکلے پر پیسکر شکرتری و پستہ وغیرہ ملاکر نگاہ رکہی اور میدہ کی لوئی موافق لیکر پہر پیڑے کے اندر وہ خشخاش موافق ترکیب مذکورہ بالا بہرکر روٹی تیار کرے ؛

روٹی خرمی

میدہ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر خرما آدہ سیر دودہ آدہ سیر گلاب آدہ پاؤ نمک ایک دم میدہ میں تمام گہی ملاکر ہاتہہ سے ملے اوس کے بعد پانی اور دودہ اور تہوڑا سا نمک ملاکر سخت خمیر کرے بعدہ گوندہی ہوئی میدہ میں سے ایک تولہ آٹہہ ماشہ کا پیڑا بناکر روغنی روٹی کیطرح سے ٹکیہ بناوی پہر خرما یعنی چہوہارے گلاب میں پیسکر دو ٹکیوں میں تہوڑے سے چہوہارے بہر کر دونوں کو بطور ہندی سموسوں کے بند کرکے ایک تہالی میں رکہکر دوسری تہالی اوس پر ڈہانکے اور نان خطائی کیطرح سے اوپر اور نیچے کوئلہ کے آگ رکہی ؛

کچوری باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر دال ماش پاؤ بہر گہی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک ایک تولہ چار ماشہ اول ماش کی دال کو دہوکر گہی میں بہونے بعد ازاں اوتار کر چکلہ پر پیسے اور پہر دہی مصالحہ ملاکر نگاہ رکہی پہر باجرے کے آٹے کو گوندہکر ایک

پتلی روٹی بیلن سے بیلے اور اسی قدر ایکدوسری روٹی بیلکر اوسکے اندر موافق اندازہ کی دال رکھہ کر دونو طرف سے اونکے کنارے بند کر کر آہستہ سے توہ پر ڈالدے اور نرم آگ سی سینکے جبوقت تیار ہو تو گھی میں غوطہ دیکر نکال لے اگر پیاز سے احتراز ہو تو قدرے ہینگ دے ؛ ؛ ؛

ترکیب پراٹھہ

آٹا سیر بھر گھی آدہ پاؤ اول گھی کو آٹے میں ملاکر خوب گوندہے بعد ازاں لوئی موافق اندازہ کے لیکر بیلن سے بیلے اور اوسپر گھی لگاکر سوسہ کیطرح لپیٹے اور ہر تہ پر گھی دیتا جائے پھر پیڑا بناکر پوری کے توی میں ڈالکر نرم آگ پر سینکے اور گھی جسقدر کہ اوسمیں جذب ہو دیتا جائے یہ پراٹھا پوری سے بدرجہا لذیذ بنتا ہے اور ہر ایک ورق خستہ ہوتا ہے

ترکیب خمیر بنانے کی یہہ ہے

سیدہ پاؤ بھر دہی ترش ایک تولہ آٹھہ ماشہ سونف پیسکر سیدہ کو پانیمیں ڈالکر خمیر کرے اور ایک گھڑی تک خوب ملی دی پھر ہوائی گرم میں دو پہر رکھے اور سرد پانیسی گوندہے ؛

دال ہا و کڑھی ہا وغیرہ

دہوئے دال ماش کے ترکیب

دال ماش شستہ سیر بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ الائچی ایکماشہ زعفران ایک ماشہ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک ایک تولہ آٹھہ ماشہ دال کو گھی میں لونگ الائچی اور دارچینی ثابت ڈالکر بھوننے بعد ازاں پانی گلانے کے موافق دے جب نیم پخت ہو جائے تب ادرک کا عرق دیکر نمک اور سیاہ مرچ ڈالے جب تیار ہو جائے تو باقی دارچینی کو پیسکر ملائے اور دم پر لگادے ؛

دال مسور جسکو کڑہی مسور بھی کہتی ہیں

گہڑی سور سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ا ماشہ لونگ لاچی ا ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ا تولہ ۸ ماشہ لہسن دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چہہ ماشہ دہی آدہ پاؤ سور کو پانیمیں ترکرے پہر گہی پیاز و لہسن سرخ کرکے بگہار دی پہر تہوڑا تہوڑا گرم پانی دیکر گلاوی جب تیار ہوجائی تو دہی اور ادرک کا عرق ڈالے جب دہی خشک ہوجائی تو مصالحہ پا ہوا دیکر چولہی سے اوتار لے اور جو صاحب پیاز یا لہسن سے پرہیز کرتے ہیں تو بجائی اس کے ہینگ موافق یا کشنیز دیں ؛

دال ارہر

دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دہی آدہ پاؤ ادرک تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی دارچینی ا ماشہ لونگ الایچی ا ماشہ نمک لاہوری تین تولہ ۴ ماشہ زعفران ا ماشہ ارہر کی دالکو تہوڑی پانیمیں جوش کرے پہر پانی دور کرکے نمک اور دہی دی اور ادرک کا عرق بہی ملائی اور چار گہڑی تک رہنی دی بعد ازان گہی میں بہونکر آب نمک موافق ڈالدیوی جب تیار ہوجائی تو مصالحہ اور زعفران پیسکر دی اور دوم مرتبہ گہی میں لونگ کا بگہار دی کر وہ گہی اوسمیں ڈالی اور اسطرح دال نخود بہی پکسکتی ہے ؛

دہوئی دال مونگ کی ترکیب

دال مونگ سیر بہر روغن زرد سیر بہر زعفران ا ماشہ دارچینی ا ماشہ لونگ لاچی ا ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک ا تولہ آٹہہ ماشہ گہی میں لونگ کا بگہار دیکر دال کو اوس میں بگہار دے اور خوب بہونے بعد اوس کے گرم پانی موافق گلانیکے دے اور نمک دے کہ دانہ جدا رہے جب نیم پخت ہوجائے تب ادرک کا عرق اور مصالحہ اور زعفران پیسکر ڈالی اور انگار و پر دم لگائے ؛

ترکیب دیگر دال مونگ

دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر تیزپات تین تولہ چار ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ایک تولہ آٹھہ ماشہ زعفران ایکماشہ پانی کو جوش کرکے تیزپات بدیکر ملائی بعدازاں گھی میں زیرہ کا بگھار دیکر اوس پانی کو اوس میں بگھار دی اور ایک جوش دیکر دال کو اوس میں ڈالدی اور نمک بھی دال کے ساتھہ ڈالی جب نیم پخت ہوجائے تو ادرک کا عرق ڈالی جب تیار ہوجائی تب مصالحہ ملاکر گھی اور لونگ سے بگھار دے

ترکیب ایضاً دال مونگ

دال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سیر بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میں لونگ کا بگھار دیکر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اوس میں بگھار دی پہر پیاز کے لچھے تراش کر اور نمک و کشنیز پیسکر پیاز میں ملاکر دال میں ڈالی اور دیگچہ پر سرپوش ڈہاں کے اور منہ اوس کا آٹے سے بند کردی اور دیگچہ کے نیچے سے آگ دور کرے گرد چہار طرف اوس کے انگاری رکھہ دی سرپوش کے اوپر نہ رکھے اور چار گھڑی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لئے نکتے پر زیرہ دال میں ڈالدی اور دم کے وقت ترصافی دیگچہ کے مونہہ پر لپیٹ دی ٭

ترکیب تیاری کشمیری بڑی کی

دال ماش یعنی پیٹھی دو سیر پستہ چھٹانک بہر پیاز پاؤ بہر ادرک آدہ پاؤ مرچ سیاہ تولہ بہر لونگ ایک تولہ الایچی تولہ بہر زیرہ سیاہ تولہ بہر تیجپات تولہ بہر چہہ ماشہ تج کچری ایک تولہ انجیر ولایتی دو عدد انجیر دیسی ایک پودینہ ایک تولہ کشنیز دو تولہ مرچ سرخ دو تولہ دارچینی چہہ ماشہ اول پیٹھی کو تین روز تک نگاہ رکھی تاکہ ترش ہوجائی پہر سب چیزوں کو ملاکر بطور پوری کے بناکر خشک کرے ٭ یا ہاتھہ سے مثل سنگوڑی کے توڑ دی ٭

ترکیب پکانے کشمیری بڑی کی

بڑہی پاؤ بہر گہی آدہ پاؤ لونگ الایچی زیرہ کشنیز مرچ سرخ دارچینی ہر ایک دو ماشہ نمک
۸ ماشہ دہی پاؤ بہر پیاز پانچ تولہ لہسن یکتولہ اول گہی کو داغ کرکے پیاز کے قتلے تراش کر
اوس میں بریاں کری بعد ازاں بڑی کو اوس میں ڈالکر سرخ کرے اور دہی اور
لہسن سائیدہ دیتا جای جب خوب سرخ ہو تو سب مصالحہ دی اور آب موافق دیکر
آگ نرم پر دم پخت کری جو صاحب لہسن اور پیاز سے پرہیز رکہتی ہوں وہ بجای اسکے
قدری ہینگ دی اور یہی ترکیب پکانے مونگ بڑی کی ہے ؛

ترکیب بنانے بڑی آلو کی

آلو دو سیر لیکر اوبال لے ۔ چہلکہ دور کرے اور ہاتہ سے اسقدر ملے کہ مانند آٹے کے ہوجاوی
بعد ازاں دہی پاؤ بہر ۔ ادرک چار تولہ لونگ الایچی چہ ماشہ مرچ سیاہ دارچینی ہر
ایک دو تولہ کشنیزہ ۵ تولہ نمک ۳ تولہ ان سب کو اوسمیں آمیز کر کر بڑیاں توڑے
اور جب خشک ہوجاویں تو مثل کشمیری بڑی کے انکو پکاوی ؛

ترکیب بنانے بڑی گوبہی کے

پہول گوبہی کا دو سیر لیکر اوس کو قدری پانی میں جوش دی بعد ازاں مصالحہ مذکورہ
بالا اوس میں آمیز کر کر بڑیاں بناوی جب بنائے تو موافق ترکیب مذکورہ بالا کے
پکاوی اور اسیطرح بڑی مٹر اور کچنال بہی بنائی اور پکائی جاتی ہے ؛

حکم بڑی دال مونگ

پیٹہی دال مونگ کی سیر بہر دہی سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی
دو دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی پسی ہوئی دس ماشہ ادرک کتری ہوئی ایکتولہ
چار ماشہ پیاز ۵ تولہ نمک سانبہر تین تولہ اول پیٹہی میں نصف مصالحہ ملاکر کچوڑیاں
گہی میں تلے بعد ازاں باقی گہی میں پیاز کے قتلے باریک تراش کر بریاں کرے اور کچوڑیوں
کو اوس میں ڈالکر باقی مصالحہ دیتا جای جب خوب سرخ ہوجای تو جغرات ڈالکر آتش

نرم پکائی اور دم دیکر اوتار لے ؛

حلیم پڑی دال ماش

حلیم بڑی دال ماش بھی مثل ترکیب مذکورہ بالا کے پکائی جاتی ہے اور بعضے شخص
کسیقدر پانی پیٹھی کا بھی پکاتے وقت دیتی ہیں وس سے شوربہ کسیقدر گاڑہا ہوجاتا ہے

کڑہی بیسن

بیسن سیر بھر نمک ڈیڑہ تولہ مرچ سیاہ زیرہ دارچینی لونگ لاچی ہر یک ۸ ماشہ کشنیز
دو تولہ دہی دو سیر عرق لیموں ڈہائی تولہ گہی آدہ سیر ہینگ ۱ ماشہ بیسن کو خوب پانیمیں
متہی بعد ازاں اوس کی پکوڑیاں گہی میں تلکر پانی جنرات میں ڈالتا جاے پہر قدرے
بیسن کو دہی میں گہولکر نگاہ رکہی اور سب مصالحہ دیکر اول ہینگ کو گہی میں سرخ
کرے زاں بعد اوس پانی کو اوس میں ڈالکر خوب پکائی جب پانی پکجائی تو وہ
پکوڑیاں بیسن کے اوس میں ڈالکر عرق لیموں ڈالدی اور آتش نرم پر پکائی ؛

کڑہی دال مونگ

اول دال مونگ کو خوب باریک پیسکر اور مصالحہ دیکر پکوڑیاں وسکی گہی میں حسب
ترکیب مذکورہ بالا بناوی بعد ازاں بیسن کی کڑہی کی طرح پکائی اور یہی ترکیب
بنانے کڑہی دال ماش کی ہے ؛

کباب مونگ

آرد مونگ یا پیٹھی سیر بھر گہی آدہ سیر کہیکو سیر دارچینی آٹہہ ماشہ لونگ لاچی ہر ۴ ماشہ
مرچ سیاہ ۱ تولہ زعفران چہہ ماشہ ادرک کتری ہوئی پانچ تولہ پیاز پاؤ بھر لہسن
۵ تولہ نمک سانبہر تین تولہ اول پیٹھی یا آرد دال مونگ میں نصف مصالحہ
ملاکر گہی میں تلے بعد اوس کے پیاز کو گہی میں داغ کرکر پکوڑیاں اسمیں ڈالی ور ادرک
اور لہسن دیکر خوب بھونے بعد ازاں جنرات اور مصالحہ ڈالکر دم دی اگر پیاز و لہسن سے

احتراز ہو تو بجائے اوس کے ہینگ دے ؛

کباب بیسن

آرد نخود پاؤ بھر دہی ڈہائی سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۱ ماشہ
گھی ڈیڑھ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ ۴ ماشہ بیسن کو پانیمیں ملاکر جوش دیوے پھر
کفچہ سے لتھ کرے جب بستہ ہوجائے تو تختہ پر ڈالکر لوزیں یا کباب بنائے پھر گھی
میں تلکر تھوڑا بیسن کہ جو دیگچہ میں رہگیا ہو پانی اور نمک اور دہی صافی میں چھانکر
بیٹھے کے بیج سے گھی کو بگھار دے اور شوربہ اوسمیں ڈالکر ایک جوش دے پھر کبابونکو
اوس شوربہ میں ڈالے کہ پکجاوے اوپر سے مصالحہ دیکر اوتار لے اس کو صاحبان اہل اسلام
کے ہاں کھنڈوی شاہجہانی کہتے ہیں ؛

دیگر کباب مونگ

آرد مونگ شستہ پاؤ بھر چکا دہی دو سیر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی پسی ہوئی دس ماشہ ادرک کتری
ہوئی تین تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ۴ ماشہ آرد مونگ و عرق ادرک پانیمیں
ملاکر موافق کے آگ پر جوش دے اور کوڑی بھر نمک دے جب بستہ ہوجائے تو لوزیں
یا کباب بناکر گھی میں تلے اور ایک ۱ ماشہ آرد مونگ دہی میں ملاکر اور پانی
ڈالکر صافی میں چھانے اور آگ پر رکھے جب جوش کھائے تو گھی میں لونگ بگھار
شوربہ کو اس میں ڈالے اور ایک جوش دیکر لوزیں یا کباب ڈالے اور پھر ایک
جوش دیکر پسا ہوا مصالحہ ڈالکر اوتارے ؛

کباب مونگ چاشنی دار

آرد مونگ شستہ پاؤ بھر دہی سیر بھر شکر سفید سیر بھر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دارچینی
دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مونگ کے آٹے کو پانیمیں گھولکر ایک

تولہ آٹھہ ماشہ۔ دہی ملاکر جوش دی اور لتھہ کرے جب لبتہ ہوجائی لوزیں کاٹکر
رکھی پہر شکر کا شیرہ بناکر انگاروں پر رکھی اور دہی کو صافی میں چہانکر مصالحہ ملاکر
تیار کرے پہر لوزوں کو گھی میں تلکر شیرہ میں ڈالی جب شیرہ لوزیں جذب ہوجائے
تو دہی ملاوی ؛

کباب دال ماش

آرد ماش شستہ دو سیر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ ادرک
ایک تولہ آٹہہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ہلدی دس ماشہ نمک تین تولہ
چار ماشہ برگ تنبول میں ورق آرد ماش میں عرق ادرک کا اور نمک ورآدہا مصالحہ
پیسکر ملاوی پہر پانی سے خمیر کرے اور شکر قندی کی صورت بناکر گرم پانی میں جوش
کرے پہر آگ سے اوتار کر پاؤ گہڑی تامل کرے جب تہوڑا سخت ہوجائی تو آگ پر
رکھی جب پکجائے تو پانی سے نکالکر ٹکرے کاٹکر گھی میں تلے اور باقی گھی میں ہلدی
کو بہونے پہر پیاز کو گھی میں بہونکر گھی سے جدا کرے اور کباب گھی میں ڈالکر لونگ
کا بگھار دی اور تہوڑا سا پانی ڈالی جب تیار ہوجائیں تو برگ تمبول یعنی
پان پیسکر اونکا عرق کبابوں میں دی اور باقی مصالحہ پیسکر اوس میں ڈالدے
اور چولہی سے اوتار لے اس کو مسلمانوں کے گھر کوچی کہتی ہیں ؛

کباب دہی

دہی دو سیر نخود بریاں آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ لہسن تین تولہ لونگ الایچی مرچ سیاہ
دار چینی ہر ایک چھہ ماشہ نمک دو تولہ مرچ سرخ چھہ ماشہ زعفران دو ماشہ گھی پاؤ بہر
اول دہی کو ایک موٹی کپڑے میں باندہ کر لٹکا دی جب خوب پانی اوسکا نکل جائے
اور لبتہ ہوجائی تو چنوں کو باریک پیسکر معہ نصف مصالحہ کے اوس میں ملاوی اور
کباب بناکر تہوڑی دیر لگا رکھی بعد ازاں گھی کو سرخ کرکر اوسمیں پیاز کے قتلے ڈالکر

سرخ کرے اور پہر اون کبابونکو اوسمیں آہستہ سے چہوڑ دی اور مصالحہ ڈالکر اوپر سے
قدرے دودہ کا چہینٹا دیکر اوتار لے ؛

کباب سولی

سولی سیر بہر دہی پاؤ بہر گہی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ لہسن ایک تولہ نخود بریاں پانچ تولہ
نمک ۱ تولہ مرچ سیاہ الاچی دارچینی ہر ایک دو ماشہ لونگ دو ماشہ اول سولی کو گہیا کش
میں نکالکر چہلکہ سپر باریک کوٹے بعد ازاں ایک کپڑہ باریک میں باندہکر تہوڑی دیر لٹکا رہنے
دے جب خوب عرق نکل جائی تو چینونکو پیسکر مع سب مصالحہ کے اوسمیں ملاکر کباب
بنائی بعد ازاں اوسیقدر مصالحہ جسقدر کہ اندر ملایا ہے معہ پیاز وغیرہ لیکر اول پیاز
کو گہی میں داغ کرے اور بعد ازاں کبابونکو ڈالکر آتش نرم پر پکادی جب سرخ ہوجائے
تو باقی مصالحہ دیکر الٹ پلٹ کر کر دم کردے ؛

دوپیازہ سولی

روغن زرد آدہ سیر قتلہ سولی سیر بہر پیاز دو سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الاچی دو ماشہ
مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ زرد چوب ایک تولہ آٹہہ ماشہ کشنیز ثابت
تولہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک تولہ آٹہہ ماشہ بیسن تین تولہ چار ماشہ
سولی کے قتلونکو لیموں کے پوست اور زیرہ کے پانی اور بیسن سے دہوکر بادامی پارچہ بنائے
اور پیاز کو گہی میں لال کرکے سولی کے قتلونکو بہون لے بعد ازاں وہ قتلہ نکالکر اوسی
گہی میں ہلدی بہونکر اور تہوڑی پیاز اور تہوڑا لہسن اوسی گہی میں بہون لے اور بعد ازاں
سولی کے قتلونکو اس مصالحہ میں بگہار دی اور دوپیازہ پکالی اور کشنیز و نمک آب بقدر
گلانیکے دے جب وہ گلجائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیسکر اور گرم مصالحہ پیسکر ڈالے
اور چولہے سے اوتار لے ؛ ؛ ؛

دوپیازہ بیگن

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ۱ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر نمک ۱ تولہ ۸ ماشہ بادنجان کو چار ٹکڑے کرکے نمک لگا کر دہر دے اور پیاز کو گھی مین سرخ کرکے آدہا مصالحہ پیسکر اور ادرک کا قیمہ بنا کر بیگنون میں یہ سب بہرے اور بعد ازآں بیگنوں کو ڈورے سے باندہے اور لونگ اور گھی میں بگہار دی پہر تہوڑا سا پانی اور نمک اور لیموں ڈالی جب تیار ہو جائی تو چاشنی لیموں ورشکر کی دی جب چاشنی خشک ہو جاوے زعفران اور باقی کا مصالحہ پیسکر ڈالی اور پہر چولہی سے اوتار لے ؛

دوپیازہ زمیں قند

زمیں قند سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر آملہ تین تولہ ۴ ماشہ ہلیلہ دس ماشہ املی ۷ تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۳ ماشہ لونگ لاچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی زردچوب ۱ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ اول ہلدی کو گھی میں بہونے پہر پیاز کے لچھے کتر کر اوسی گھی میں بہونے اور رکہے اور پیاز میں بگہار دے اور الٹ پلٹ کرے بعد اوس کے آب و نمک و آملہ کے ٹکڑے اور ہلیلہ اور مغز املی ڈالدے جب پکجائے اور تہوڑا سا باقی رہے تو چولہی سے اوتار کر اوس کو انگار پر دم دی اور مصالحہ دیگر دو گہڑی صبر کرے اور دیگچہ کا موہنہ نہ کہولے جبتک کہ سرد ہو جائی ؛ [۱]

دوپیازہ خربزہ

خربزہ خام ایک عدد روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ شکر پاؤ بہر لیموں پاؤ بہر زعفران ۱ ماشہ خربزہ کو صاف کرکے ٹکڑے اوسکے گھی میں بہونے بعد ازاں لونگ اور گھی سے بگہار دے بعدہ لیموں اور شکر ڈالی اور ایک جوش دیکر خشک کرے یا لعاب دار رکہی پہر مصالحہ پیسکر ڈالی اور چولہی سے اوتار لے ؛

دوپیازہ رتالو

رتالو سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی دو ماشہ لونگ لاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی

[۱] اگر پیاز سے احتراز ہو تو قدرے ہینگ دی بجاے مرچ سرخ بقدر خواہش ہر ترکیب میں اضافہ کرے ؛

ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ اجوائن ایک تولہ آٹھہ ماشہ جزات آدہ پاؤ زرد چوب دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ ماشہ رتالو کو چھیلکر ٹکڑے بناکر چھری یا کانٹے سے گودے اور دہی لگاکر دہوپ میں دو گہڑی رکھے بعدہ ہلدی کو گھی میں بہونکر لونگ سے بگہارے اور اولٹ پلٹ کرکے پانی گلانیکے موافق ڈالی جب پکجائی تو انگارہ و پہر دم لگائی پہر پیا ہوا مصالحہ دی لیکن پکاتے وقت چمچہ نہ ڈالی ؛

دو پیازہ چولائی

ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ لہسن ایک تولہ آٹھہ ماشہ ساگ کو پانیمیں جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گھی میں لال کرنی بعد ازاں ساگ اوسمیں ڈالکر نمک دی اور لہسن کو کوٹ کر لیموں او رگھی میں بگھاری پہر ساگ اوسمیں بگھاردی جب پکجائی گرم مصالحہ ڈالکر چولہی سے اوتار لے ؛

دو پیازہ کلی کچنال

کلی کچنال ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ سیر لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جزات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ ماشہ اول کچنال کے کلیونکو پانیمیں جوش کرہی بعد ازاں پانیمیں سے نکالکر نمک ور دہی دی اور زعفران اور ادرک کا عرق ملکر دو گہڑی رہنی دی پہر پیاز کو گھی میں سرخ کرکے کچنال کو بگہار دی اور تہوڑا سا اولٹ پلٹ کرکے پانی گلانیکے موافق ڈالدی جب پانی خشک ہوجاوی مصالحہ اور زعفران دیکر اوتار لے اور جو پیاز سے احتراز ہو تو نہ ڈالی ؛ مرچ سرخ بقدر خواہش ایزاد کرے ؛

بہرتہ بانجان

بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ جغرات
آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری
تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو جوش کرکے چھل لے پہر پیاز کو گھی میں سرخ کرے
بعدازاں پیاز کو نکالکر بادنجان کو اوسی گھی میں بگھار دے جب پانی خشک ہوجاوے
تو وہ سرخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصالحہ پیکر دے اور اگر چاشنی خشک
ہوجاوے تو پہر مصالحہ پیکر دے اسیطرح سے بہرتہ گجراتی اور توری اور کدو
کا بنائے شکر ڈیڑہ پاؤ اور لیموں ڈیڑہ پاؤ چاشنی کیواسطے ہے۔

بہرتہ گجراتی

بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر جغرات آدہ سیر کشمش آدہ پاؤ دارچینی دو ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ پیاز پاؤ بھر
نمک تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو چولہے میں بھونکر صاف کرکے نمک ملاکر
رکھے بعدازاں پیاز کو گھی میں لال کرکے اور پیاز کو نکالکر بادنجان کو اوس گھی
میں بگھار دے اور کشمش کو دہوکر ڈالدے اور بعدازاں سرخ پیاز کو اوسمیں ڈالکر
اولٹ پلٹ کردے بعدہ اوس میں دہی دے جب تیار ہوجاوے مصالحہ
ڈالکر اوتار لے۔ جو پیاز سے احتراز ہو تو نہ ڈالے۔

ترکیب پکوڑیاں ترش و شیرین و سونٹھہ سانگ وغیرہ

ترکیب کانجی کی

پیٹھی دال ماش یا آرد دال ماش سیر بھر لونگ الایچی ۶ ماشہ مرچ سیاہ چھہ ماشہ
ادرک ایکتولہ نمک دو تولہ گھی ڈیڑہ پاؤ اول سب مصالحہ پیٹھی میں ملاکر پکوڑیاں

گھی میں تلے اور اوتار کر سرد پانیمیں ڈالتا جائے زاں بعد نمک چار تولہ مرچ سرخ دو تولہ رائی چھٹانک بھر ہلدی پسی ہوئی ۶ ماشہ ان سب کو پیسکر پکوڑیوں میں ملائی اور مرتبان چینی میں تین روز تک نگاہ رکھی بعد تین روز کے گرم پانی قریب ڈیڑھ سیر کے ڈالدی اور اوس سے تیسری یا چوتھی روز استعمال کرے:

پکوڑیاں ترش

اول سیر بھر بیسن کی پکوڑیاں گھی میں تلے اور سرد پانیمیں ڈالدی زاں بعد جو کہ آدہ پاؤ عرق لیموں چھٹانک بہر امچور پاؤ بہر نمک پانچ تولہ مرچ سرخ ۳ تولہ لونگ لاچی ۶ ماشہ ادرک تین تولہ کچری ۱ تولہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو تولہ ان سب کو چکلہ پر خوب باریک پیسکر تہوڑا پانی ویکر مثل دہی کے کرے بعد ازاں اون پکوڑیونکو پانیسے نکالکر اسمیں ڈالدی اور بعد دو گہڑی کے استعمال میں لائے اگر ترش و شیرین کرنی منظور ہوں تو اوسمیں پاؤ بہر شکر سفید ڈالی:

ترکیب بنانے چہواری ترش و شیرین کے

اول چہوارونکو ایک شبانہ روز پانی میں تر رکھی بعد ازاں حسب ترکیب مذکورہ بالا اول مصالحہ تیار کر کر اوسمیں ڈالدی اور پاؤ بہر شکر سفید آمیز کری اسیطرح کشمش بھی ایک شب تر رکھہ کر ڈالی جاتی ہے:

سونٹھہ سانگر نمکین

سانگر خشک پاؤ بہر سونٹھہ ۲ تولہ ورق کچری پانچ تولہ زیرہ سیاہ زیرہ سفید ہر ایک تولہ لونگ دو ماشہ الاچی دو ماشہ مرچ سیاہ چھہ ماشہ مرچ سرخ تولہ بھر کشنیز ۵ تولہ ادرک ایک تولہ ہینگ دو ماشہ امچور پاؤ بہر نمک تین تولہ سانگر اور کچری کو اوبالکر نگاہ رکھی اور امچور کو جوش دیکر ہمراہ اور سب مصالحہ کی خوب پیسی بعد ازاں سانگر اور ورق کچری کو اوس میں ڈالکر خوب ملاوی:

پکوڑیاں املی

بیسن آدہ سیر گھی پاؤ بہر املی سیر بہر نمک ۵ تولہ لونگ الائچی ۶ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ اول بیسن کے پکوڑیاں گھی میں تلے بعد ازاں املی کو باریک پیسکر سب مصالحہ ملاوی اور پکوڑیاں مذکور اوسمیں چھوڑدی اگر ترش و شیرین کرنی منظور ہوں تو ڈیڑہ پاؤ شکر تری اور آدہ پاؤ عرق لیموں دی ؛

پکوڑیاں آبنہ

آبنہ سیر بہر بیسن آدہ سیر لونگ الائچی چھہ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ نمک ۲ تولہ اول آبنونکو بہوبل میں دبائی بعدہ اونکا پوست اور گھٹلی علیحدہ کرکر گودا نکالی اور بیسن کی پکوڑیاں گھی میں تلکر اوسمیں آمیز کرے اور اوپر سے سب مصالحہ دی اگر ترش و شیرین کرتے منظور ہوں تو عرق لیموں دو تولہ اور شکر تری ڈیڑہ پاؤ دیوے ؛

رائتہ و بڑہ وغیرہ

بڑہ دال ماش

دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ پاؤ بہر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ آٹھہ رتی دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ کشنیز اتولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ دال کو باریک پیسکر نمک اور دارچینی اور لونگ الائچی کو پیسکر ملاوی اور خوب لتھہ کری کہ آبلہ اُٹھہ آوی پہر رکابی میں قدری گھی لگا کر پیڑے کو اوس پر رکھی اور بڑہ باریک چپاتی کی برابر تیار کرکے بہوتا ہوا دہنیا اور مرچ جو کوب کرکے باریک ادرک اوسپر چپکا کر پیالہ کو اولٹا کرکے بڑہ کو گھی میں تلے

اور آگ پر بہت جلد تلے تاکہ سب بڑہ پک جاوے اور میٹہی کو لتہہ کرتا جاوے بعد ازاں جغرات میں مصالحہ نمک مرچ وغیرہ موافق دیکر ڈالی ؛

ایضاً

میٹہی ڈہای سیر ہنولی پاؤ بہر شکر سیر بہر گہی سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ ادرک تین تولہ چار ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹہہ ماشہ نمک ۵ تولہ چہہ ماشہ دہی سیر بہر ہنولونکو پانیمیں جوش کرے اور پیسکر میٹہی میں ملاوے اور ادرک کا عرق ملاکر لتہہ کرے دو گہڑی بعد مصالحہ ملاکر جغرات ۳۱ تولہ چار ماشہ ملاوے اور دو گہڑی تک دم دی پہر ہاتہہ سے بڑہ بناکر گہی ملاکر آب نمک میں ڈبوکر دہی میں ڈالی بعد ازاں دہی سے نکالکر صاف کری اور پہر آگ پر گہی میں تلکر شکر کے شیرہ میں ڈالی اور اگر مونگ کے بڑے پکاوے چوتہاوی دہی دے ؛

بڑہ جغرانی

دہی سیر بہر نشاستہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پستہ تین تولہ چار ماشہ نشاستہ کو پیسکر دہی میں ملاکر لتہہ کرے پہر بڑہ بناکر گہی میں تلے بعد شکر کا تار بند شیرہ کرکے بڑہ کو اوس میں ڈالی کہ شیرہ اوسمیں خشک ہو جاوی پہر مشک خالص گلاب میں پیسکر دی پستہ کو بہونکر ریزہ کرکے اوپر چہڑک دی اور اگر نمکین پکاوے تو بجاوے شیرہ کے نمک پیسکر پانی ڈالی جب بڑہ تلے تو آب نمک میں غوطہ دیتا جاوے ؛

بڑہی ترش

اول موافق ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بہر میٹہی کے بڑے بناوے بعد ازاں امچور پاؤ بہر دہنیا ۵ تولہ لونگ الایچی دارچینی مرچ سیاہ ہر ایک چہہ ماشہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید چہہ ماشہ سونٹہہ چہہ ماشہ امچور کو اوبالکر مع مصالحہ باریک پیسے اور قدرے

پانی ڈالکر اُس میں بڑے دال کے ڈالدی ۔

تیاری رایتہ و شکرن و کہیرہا وغیرہ

رایتہ کدو

دہی سیر بہر نمک دو تولہ لونگ الایچی چار ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو ماشہ کدو پاؤ بہر اول کدو گیاہ کش میں نکالکر ہلکا سا جوش دی بعد ازاں دہی میں ڈالکر خوب ملائے اور سب مصالحہ پیسکر ڈالدی اگر زیادہ عمدہ کرنا منظور ہو تو پستہ چار تولہ بادام دو تولہ کے ورق تراش کر آمیز کرے ۔ فقط

رایتہ سیتاپہل

اول سیتاپہل کو ادبالکر ہاتہہ سے ہتی اور بموجب ترکیب مذکورہ بالا سب مصالحہ ملاکر دہی میں آمیز کرے ۔

رایتہ بتہوہ

اول ساگ بتہوہ کو قدری نمک دیکر جوش کرے جب وہ گداخت ہوجائے تو نیچے اوتار کر اوس تمام پانی کو ہاتہہ سے نچوڑے اور دور کرے پہر قدرے دہی ملاکر جوش دی بعد ایک لمحہ کے اوتار کر اُس پانی کو بہی دور کرے اور حسب ترکیب مذکور دہی ملاکر استعمال میں لائی - اسیطرح رایتہ کچنال و رایتہ گاجر و رایتہ ساگ سویہ بہی بن سکتے ہیں مگر ان سب چیزوں میں صرف ایک ہی جوش کافی ہے ۔

رایتہ کشمش

کشمش آدہ پاؤ دہی سیر بہر نمک دو تولہ دار چینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ
مرچ سیاہ دو ماشہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید دو ماشہ اول کشمش کو دو پہر پانی میں
تر رکھی بعدازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر کشمش کو ڈالدی اگر زیادہ چٹ پٹا
کرنا منظور ہو چھہ ماشہ یا طبیعت کے موافق اوپر سے مرچ سرخ دے ؀

رایتہ پستہ

دہی سیر بہر پستہ آدہ پاؤ مصالحہ موافق رایتہ کشمش اول پستہ کو چاقو سے
بہت باریک تراشے بعدازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر اون ورقوں کو
اوس میں ڈال دہی ؀ اول پستہ کو ایک ہلکا سا جوش دی

رایتہ نگدی بیسن

دہی سیر بہر بیسن آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ اول بیسن کی چہوٹی پکوڑیاں
گھی میں اوتاری اور پانی میں ڈالتا جائی بعد اوس کے دہی میں سب
مصالحہ موافق رایتہ کشمش کے دیکر پکوڑیاں مذکور اوس میں ڈالدی اور ترکیب
پکانے پکوڑیوں کے یہہ ہے کہ اول بیسن کو پانی میں مثل دہی کے متہ کر نگاہ
رکھے اور ایک کرچہ آہنی کڑاہی پر جس کے اندر سوراخ اسقدر بڑی ہوں رکھہ
○ بعدازاں قدری قدری بیسن مذکور اوس پر ڈالتا جائی پکوڑیاں
چہوٹی اور ایک وضع کی تیار ہونگی ؀

شکرن نگدی بیسن

دہی سیر بہر شکر تری یعنی کہانڈ ڈیڑہ پاؤ بیسن آدہ پاؤ گھی آدہ پاؤ اول پکوڑیاں
بیسن کی حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی بعدازاں الایچی ۲ ماشہ دہی میں ملا کر
اور کہانڈ ڈالکر نگدیاں مذکور اوسمیں چہوڑنی اور بعد ایک ساعت کے نوش فرمائے

شکرن کشمش

دہی سیر بہر کشمش آدہ پاؤ کہانڈ ڈیڑہ پاؤ الایچی دو ماشہ اول کشمش کو دو پہر پانی میں تر رکہے بعد ازاں کہانڈ والایچی وغیرہ دہی میں آمیز کرکے کشمشوں کو ڈالدی ❊

شکرن بادام

دہی سیر بہر گری بادام ۵ تولہ بیسن پانچ تولہ الایچی دو ماشہ کیوڑا ایک ماشہ گہی آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑہ پاؤ اول بیسن میں کیوڑا ڈالکر سخت گوندہے اور اوس میں ایک ایک گری بادام کی رکہہ کر گولیاں بنائی اور گہی میں تلی اور پانی میں ڈالتا جائے بعد ازاں دہی میں شکر تری والایچی ملاکر پکوڑیاں مذکور اوسمیں چہوڑدی اور یہی ترکیب بنائی شکرن پستہ کی ہے ❊

دیگر شکرن

گری بادام آدہ پاؤ دہی سیر بہر الایچی دو ماشہ شکر تری ڈیڑہ پاؤ اول گری بادامونکو دو پہر تک پانیمیں تر کری بعد ازاں اونکا پوست دور کر کر دہی میں داخل کری اور استعمال میں لائی ❊

شکرن چہوارہ

دہی سیر بہر چہوارہ پاؤ بہر شکر ڈیڑہ پاؤ اول چہوارونکو ایک رات دن پانیمیں تر رکہی بعد ازاں گہٹلی نکالکر اور اُن کی لوزیں لمبی تراش کر دہی میں ڈالی ❊

چٹنی ہا وغیرہ

چٹنی پودینہ

پودینہ سبز آدہ پاؤ امچور چہٹانک بہر نمک تین ماشہ مرچ سیاہ دو ماشہ مرچ سرخ تین ماشہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ ان سب چیزوں کو مع پودینہ کے

سل پر پیسکر پانی سوافق ویکر نگاہ رکہی اور یہی ترکیب چٹنی دہنیہ کی ہے ؛

چٹنی کچی املی

املی کچی پاؤ بہر نمک تین ماشہ مرچ سیاہ و مرچ سرخ ۱ تولہ ، ہینگ دورتی اول بیج املی کے نکالکر املی کو باریک پیسی بعد ازاں ہینگ و مرچ سرخ و نمک وغیرہ ملاوی ؛ ؛ ؛

چٹنی مصالحہ دار

کشنیز دو تولہ پودینہ خشک ایک تولہ ہینگ دو ماشہ سونٹھہ ایک ماشہ والایچی ۶ ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ مرچ سیاہ دو ماشہ مرچ سرخ ۱ تولہ نمک ۲ تولہ عرق ادرک دو تولہ چوک دو تولہ عرق لیمو نکاغذی پانچ تولہ انار دانہ دو تولہ دارچینی چہہ ماشہ سب چیزوں کو باریک کوٹ پیسکر عرق لیموں و ادرک میں ترکری اور چوک ملاکر خشک کرکے باریک پیسکر رکہی جبوقت درکار ہو تہوڑی سی چٹنی میں پانی یا عرق لیموں نچوڑکر استعمال کرے ؛

چٹنی ترش و شیرین

املی پکی پاؤ بہر شکر تری پاؤ بہر عرق لیموں کاغذی دو تولہ لونگ الایچی ہر ایک چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید چار ماشہ دہنیا دو تولہ پودینا چہہ ماشہ مرچ سیاہ دو ماشہ مرچ سرخ ۱ تولہ نمک ۲ دو تولہ اول بیج املی کے نکالکر ہمراہ عرق لیموں باریک پیسی بعد ازاں سب مصالحہ کو جدا پیسکر آمیز کرے ؛

چٹنی آنبہ

آنبہ کچے پاؤ بہر شکر تری آدہ پاؤ دہنیا دو تولہ لونگ الایچی ہر ایک دو ماشہ نمک تین ماشہ مرچ سیاہ دو ماشہ مرچ سرخ ۹ ماشہ اول آنبوں کو بہوبل میں دبائی بعد ازاں پوست اور گہٹلے علیحدہ کرکر شکر تری اور سب مصالحہ پیسکر آمیز کری

تیاری کھیرہا

کھیر پستہ

دودہ چار سیر پستہ پاؤ بہر شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی چہہ ماشہ کیوڑا ۵ ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول خالص دودہ کو اس قدر جوش دی کہ قریب ڈیڑہ سیر کے باقی رہے بعد ازاں پستہ کے باریک ورق تراش کر شکر تری اوس میں آمیز کرے اور اوپر سے الایچی اور کیوڑہ و قند ملائی اور اولٹ پلٹ کر پیالوں میں نکالکر ورق نقرئی لگاوی ؛

کھیر بادام

اس کو بہی موافق کھیر پستہ کے بنانا چاہیئی مگر ہی باداموں کی اول پانیمیں دو پہر تر رکہی بعد ازاں پوست اوسکا دور کرکے دودہ میں ملائی ؛

کھیر مکھانہ

دودہ خالص چار سیر مکہانہ آدہ پاؤ شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی ۶ ماشہ کیوڑا ایک ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول دودہ خالص کو اسقدر جوش دی کہ قریب دو سیر کے رہجائے بعد ازاں مکہانونکو کوٹ کر اوس میں ڈالی اور جوش دی جب خوب بستہ ہو جائے نیچے اوتار کر قند و شکر تری وغیرہ ملا کر پیالوں میں نکالی اور اوپر سے ورق نقرئی لگائی ؛

کھیر برنج

دودہ خالص چار سیر برنج دس تولہ شکر تری آدہ سیر قند آدہ پاؤ الایچی چہہ ماشہ کیوڑا ایک ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول دودہ خالص کو اسقدر جوش دی کہ قریب دو سیر کے رہے بعد ازاں چانول ڈالکر دستہ برنجی سے برابر

چلاتا جائے جب چانول گلجائیں نیچے اوتار کر شکر تری اور قند ڈالی بعد ازاں
پیالوں میں نکالکر ورق نقرہ لگائی ٭

لسی دودہ

شیر دو سیر آرد گندم آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑہ پاؤ گہی پانچ تولہ اول آٹے کو گہی
میں بہون لے بعد ازاں دودہ جوش دی جب وہ قریب ایک سیر کے رہجائے
تو آٹا بہنا ہوا معہ شکر تری کے ڈالکر خوب حل کرے اور اوتار لے اور غربا لوگ
بجائی شکر تری کے قند سیاہ وغیرہ ڈالتی ہیں اور دراصل یہہ غریبوں ہی
کے کہانے کی چیز ہے

تیاری کہچری وطاہری وسوئیان وغیرہ

کہچڑی دال مونگ

کہچڑی جس میں نصف چانول اور نصف دہوئی دال مونگ ہووے سیر بہر
گہی آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤبہر
ادرک ایک تولہ آٹہہ ماشہ لہسن ایک تولہ نمک تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک
تولہ آٹہہ ماشہ گہی میں لہسن اور دال ڈالکر بہونے جب سرخ ہوجائی لچہی پیاز
کے اور مصالحہ ثابت ڈالی جب یہہ بہی سرخ ہووے تہوڑا زیرہ دی بعد اوس کے
زیرہ اور پیاز و لہسن و گہی دال سے جدا کرے اور چانول دہوکر ڈالی تہوڑا سا
اولٹ پلٹ کرے پیاز و لہسن اور زیرہ ڈالدی اور پانی گرم گلانیکے موافق

دیگر بعد گلجانے کے دم پر لگائے اور باقی گھی اوپر سے دے ؛ جس کو پیاز و لہسن سے پرہیز ہو تو موقوف رکھے ؛

کھچڑی دال ماش

اس کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور کھچڑی مین دال ماش دہوی ڈالی ؛ ؛ ؛

کھچڑی دال ارہر

اس کو بھی موافق کھچڑی دال مونگ کی پکائی مگر لہسن نہ ڈالی اور اول دال ارہر کو بہاڑ میں بہنوالی ؛

کھچڑی باجرہ

اول باجرہ کو ہاون دستہ میں خوب کوٹے جب پوست اوس کا جدا ہو جائی تو موافق اوس کے چانول لیکر حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی اور نہ لہسن نہ ڈالی ؛ ؛ ؛

طاہری دال مونگ

چانول سیر بھر گھی آدہ سیر مونگ کی بڑیاں آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ سیر ادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ ہلدی ایک تولہ نمک سابنہر چار تولہ ہلدی کو پانی میں پیسکر گھی میں بھونی بعدہ نصف گھی دیگچہ میں ڈالکر پیاز سرخ کرے پھر نصف گھی میں بڑیاں ڈالکر بھونے بعد میں چانول ڈالکر اور سب مصالحہ دیکر پانی موافق دی اور دم پخت کردی ؛

طاہری نخود

طاہری نخود یعنی بونٹہہ سبز کی موافق ترکیب طاہری مونگ کی پکانا چاہیئے

ترکیب بنانے سوئیونکی

اگر چاہے کہ سوئیاں سرخ ہوں تو آٹی کو شنگرف سے گوندہے اور اگر سویہ کے ساگ کے عرق سے میدہ کو گوندہے تو سبز رنگ کی سوئیاں ہونگی ، میدہ کو سخت گوندہے اور گھوڑے مکے اندر رکھہ کر دبائی جب سویاں نکل آئیں تو دہوپ میں خشک کر کر نگاہ رکھی اگر گھوڑے کی سویوں سے ہاتھہ کی سویاں بہتر ہوتی ہیں ؛

ترکیب پکانے سوئیونکی

سویاں سیر بھر گھی آدہ سیر شکر تری تین پاؤ دودہ چار سیر دارچینی دو ماشہ الائچی دو ماشہ اول سوئیوں کو گھی میں اسقدر بھونے کہ سرخ ہوجائیں بعدازاں دودہ کو جوش دی جب قریب ڈیڑہ سیر کے باقی رہے تو سویاں مذکور اوس میں ڈالدی اور نرم آگ پر پکائی بعدازاں شکر تری اور دارچینی وغیرہ دیکر نیچے اوتارلے اگر چاہے کہ سویاں ترش وشیرین ہوں تو اوپر سے آدہ پاؤ عرق لیموں دی - مسلمانوں کی ہاں اول سویوں کو بھاڑ میں بھنواتی ہیں تو اون میں کسیقدر سوندہاپن ہوجاتا ہے ؛

ترکاری ہا

ترکاری رتالو

رتالو سیر بھر دارچینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ دس ماشہ پیاز پانچ تولہ ادرک ایک تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ دہی پاؤ بھر گھی ڈیڑہ پاؤ اول رتالو کو چہیلکر قتلہ خورد تراشے زاں بعد کئی مرتبہ پانییں دہوئے اور گھی میں نرم آگ پر تلے زاں بعد پیاز کے قتلہ تراشکر باقیماندہ گھی میں نم کرلے و زعفران دیکر رتالو مذکور اوسمیں چہوڑدی اور اوپر سے سب مصالحہ دیکر قدرے

پانی ڈالکر دم بخت کردی اور یہی ترکیب پکانے ترکاری بینڈالو اور کچالو کی ہے فقط ۃ ۃ ۃ

ترکاری برگ اروی

اروی کے پتی سیر بھر دہی آدہ سیر دارچینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ ہلدی سائیدہ ۶ ماشہ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ پیاز پانچ تولہ ادرک تین تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ گہی آدہ سیر اول اروی کے پتوں کو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز اور ہلدی کو گہی میں ڈالکر سرخ کرے اور اروی کے پتوں کو ڈالکر سب مصالحہ دی اور اوپر سے دہی ڈالکر دم بخت کردی ۃ

ترکاری گولر خام

گولر کچے سیر بھر دہی پاؤ بھر لونگ الایچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ دس ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک تین تولہ کشنیز تین تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ اجوائن دو تولہ گہی آدہ پاؤ اول گولروں کو صاف کرکر اور تراش قدری جوش دی بعد ازاں پیاز کے قتلہ اور زعفران گہی میں سرخ کرے اور گولروں کو دیگچہ میں ڈالکر خوب بہونے اور دہی دی اوپر سے سب مصالحہ ڈالکر دم بخت کرے ۃ

ترکیب دیگر

اول گولروں کو قدرے جوش دی بعد ازاں اوتار کر اونکے اندر کا زیرہ چاقو سے نکالے بعدہ سونف ایک تولہ مرچ سیاہ چار ماشہ اجوائن ایک تولہ ادرک دہنیا ایک تولہ ان سب کو کوٹ پیسکر اون کے شکم میں بھردے اور منہ اونکا باریک لکڑی سے بند کرے اور حسب ترکیب مذکورہ بالا گہی میں بہونکر پکاوی

ترکاری پہول بڑہل

بڑہل کے پہول سیر بہر دہی آدہ سیر لونگ الایچی چہہ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ مرچ سرخ
ا تولہ ادرک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ پیاز آدہ پاؤ زیرہ سیاہ وسفید
دو ماشہ گہی پاؤ بہر اول پہول بڑہل کو پانی سے دہوکر نگاہ رکہی بعد ازاں
پیاز کے قتلہ تراش کر گہی میں سرخ کرے اور پہول بڑہل کو ڈالکر اوپر سے مصالحہ
دیتا جاے من بعد دہی دیکر نرم آگ پر پکائی جس صاحب کو پیاز سے احتراز ہو
قدرے ہینگ دیں ورترکاری بہنڈی بہی اسیطرح بنتی ہے ؛

ترکیب ترکاری بہنڈی مصالحہ دار

بہنڈیاں سیر بہر لیکر اونکا پیٹ چاک کرے اور یہہ سب مصالحہ اون کی اندر
بہر کر نگاہ رکہی اچور پانچ تولہ مرچ سرخ ایک تولہ سونف پانچ تولہ ادرک دو تولہ
دہنیا تین تولہ لونگ الایچی چہہ ماشہ ایک تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ
بعد ازاں گہی ڈیڑہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ لہسن ایک تولہ دہی پاؤ بہر ادرک
دو تولہ نمک دو تولہ ہلدی پسی ہوئی دو ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ دارچینی
چار ماشہ آول بہنڈیونکو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز کے قتلہ گہی
میں بہونکر بہنڈیاں مذکور اوس میں ڈالدی اور سب مصالحہ دیکر دم
پخت کرے جو صاحب پیاز و لہسن سے احتراز رکہتی ہوں وہ بجاے اسکے
قدرے ہینگ خالص دیں ؛

ترکاری بیج سیم

بیج سیم کے سیر بہر گہی پاؤ بہر دارچینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ ہلدی
پسی ہوئی تین ماشہ مرچ سیاہ پانچ ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ پیاز آدہ پاؤ ادرک
دو تولہ کشنیز تین تولہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی
پاؤ بہر اول پیاز کو گہی میں تلے بعد ازاں بیج ڈالکر خوب بہونے اور مصالحہ

ودہی دیگر نرم آگ پر پکائے ٭

ترکاری بیگن ولایتی

اول بیگنوں کو چھیلکر قتلہ تراشے اور سوافق ترکیب مذکورہ بالا کے پکائے اور یہی ترکیب پکانے بیگن بارو اور بتیا کی ہے ٭

ترکاری آلو

آلووں کو چھیلکر سوافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور مصالحہ بہی اوس کے سوافق دے اگر آلووں کو بہاڑ میں بہون لیا جائے تو وہ زیادہ ترخستہ ہونگے مگر پکتے وقت ٹوٹ جانے کا خیال رکہے ٭

ترکاری کرم کلہ

اول کرم کلہ کو باریک تراشے بعد ازاں قدرے ہینگ اور زیرہ کا گہی میں بگہار دیکر جہونک دے اوپر سے سب مصالحہ اور دہی موافق دے کر دم کر دے فقط ٭ ٭ ٭

ترکاری اروی

اروی سیر بہر گہی آدہ سیر دہی پاؤ بہر دارچینی چار ماشہ لونگ لاچی چار ماشہ ہلدی پسی ہوئی دو ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ مرچ سرخ ا تولہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ اول ارویوں کو چہیلے اور چاقو کی نوک سے اونکے اندر خوب سوراخ کرے بعد ازاں گہی میں نرم آگ پر تلے اور نگاہ رکہے پہر پیاز کو گہی میں سرخ کرکے ارویاں اوسمیں چہوڑے اور اوپر سے سب مصالحہ دیکر دہی دے اور دم کر دے اور یہی ترکیب پکانے ترکاری کیلہ کی ہے فقط ٭

ترکاری پہلیاں گوار

پہلیاں گوار سیر بھر دارچینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ ہلدی پسی ہوئی تین ماشہ مرچ سیاہ پانچ ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ ہینگ خالص ایک ماشہ ادرک ایکتولہ چھ ماشہ شیتیہ تیس تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی پاؤ بھر گھی آدہ پاؤ اول پہلیونکو چاقو سے بہت باریک تراشے بعدازاں گھی میں ہینگ کا چھونک دے اور پہلیونکو دیگچی میں ڈالکر ہلائے اور مصالحہ پسا ہوا اول دیکر و پر سے وہ دہی دے اور نرم آگ پر پکائے اور لوبھیہ کی پہلیاں بھی اسیطرح پکائی جاتی ہیں ﴿

مرغول کیلہ

کیلہ کو چھیلکر اوسکے لمبی لمبی مرغول کاٹے اور گھی میں سرخ آگ پر تلے بعدازاں مصالحہ موافق دیکر دہی کا شوربہ دے اور دم پخت کرے ﴿

ترکاری سیتاپہل

اول سیتاپہل کو تراش کر قتلہ موافق تراشے بعدازاں گھی میں ہینگ کا بگھار دیکر سیتاپہل ڈالکر خوب سرخ کرے اور اوپر سے مصالحہ معمولی دیکر دہی دے ﴿

ترکاری گیاہ توری

گیاہ توری کو چھیلکر قتلہ تراشے اور اول پیاز کو گھی میں داغ کر کر توری مذکور اوسمیں ڈالدے پھر بھونکر سب مصالحہ دیکر دہی دے اور نرم آگ پر پکائے اور یہی ترکیب پکانے ٹنڈہ کی ہے اور جو پیاز سے پرہیز رکھتی ہوں وہ نہ ڈالیں وربجائے اسکے قدرے ہینگ دیں ﴿

ترکاری ٹنڈہ مصالحہ دار

اول ٹنڈہ ثابت سیر بھر لیکر چھیلے اور اوسکے اندر سے بیج و گودہ نکالکر اور یہ مصالحہ بھرے ادرک ایک تولہ کشنیز دو تولہ انچورہ ۵ تولہ سونف ۵ تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ نمک ایک تولہ چھ ماشہ پیاز تلی ہوئی آدہ پاؤ بعدازاں ٹنڈوں کی سوہنہ کو بانس کے

تیلیوں سے بند کرکر اول پیاز کو گھی میں تلے اور اوس کے اندر ٹنڈونکو ڈالکر بھونے کہ
اوسکے تیلیاں علیحدہ نہوں اور پھر سب مصالحہ اور دہی موافق ترکاری اروی کے
دیکر دم کر دی اور اسیطرح کریلہ مصالحہ دار پکایا جاتا ہے مگر اول کریلوں کو اندر سے
صاف کرکر دو پہر دھوپ میں نمک لگاکر رکھے تاکہ سب تلخ پانی اوسکا نکلجاوی اور اگر
چاہے کہ کریلہ خشک رکھی تو مصالحہ بھری ہوئی کریلوں کو گھی میں تلکر نگاہ رکھی
اور جو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھی ؛

ترکاری سولی

جو ترکیب کہ کباب سولی کی لکھی گئی ہے اوسی ترکیب سے ترکاری سولی بھی
پکائی جاتی ہے ؛

ترکاری شلجم

اول سیر بھر شلجمونکو بھاڑ یا بھوبل میں چند لمحہ دبا رکھی بعد ازاں اونکا پوست
اوتار کر قتلہ تراشے اور گھی میں پیاز سرخ کرکے قتلونکو اوسمیں ڈالی اور خوب سرخ کری
بعد ازاں مصالحہ دارچینی چار ماشہ لونگ لائچی چار ماشہ زعفران یا ہلدی پسی
ہوئی دو ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ چھہ ماشہ ادرک ایک تولہ کشنیز دو تولہ
نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ دہی ڈیڑھ پاؤ دیکر نیچے اوتار لے اور نرم آگ
پر پکاوی جن کو پیاز سے احتراز ہو ہینگ دیں ؛

ترکاری کنبھی

کنبھی سیر بھر دہی آدہ سیر پیاز آدہ سیر دارچینی ۴ ماشہ لونگ لائچی چار ماشہ زعفران
ایک ماشہ مرچ سیاہ ۱ تولہ ادرک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ گھی پاؤ بھر
زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ اول کنبھی کو کئی مرتبہ پانی سی دہوئی بعد ازاں پیاز کو
گھی میں داغ کرے اور کنبھیونکو دیگچہ میں ڈالکر خوب بھونی اور مصالحہ دیکر اوپر سے

دہی دی اور نرم آگ پر پکائی اور یہی ترکیب پکانے ترکاری کنول ککڑی کی ہے مگر سیر بھر کنول ککڑی میں پیاز آدہ پاؤ ڈالنی چاہئیے جو صاحب اس سے پرہیز کرتے ہوں تو موقوف رکھیں ؛

ترکاری کچنال

کچنال کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور پیاز بھی اوسیقدر ڈالے اور جو پرہیز کرتا ہو تو ترک کرے ؛

ترکاری ککرونده

اول ککروندونکو جوش دیکر بیج دور کرے بعد ازاں مصالحہ موافق دیکر دہی دی مگر احتیاط رکھی کہ شوربہ نہو ؛

ترکاری خربزه خام

اول کچے خربزه کو لیکر چھیلے اور قتلہ تراش کر پیاز کے ساتھہ گھی میں بھونے بعد ازاں مصالحہ موافق سم دہی دیکر اوتارلے اور نرم آگ پر پکائی اور یہی ترکیب پکانی ترکاری جیقندر کے ہے مگر اس میں شوربہ نہ رکھی اسیطرح ترکاری اکر دونا بھی بناوی جن کو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھیں ؛

ترکاری سونٹھہ

اول سونٹھہ کو چار پہر پانیمیں تر رکھے بعد ازاں چاقو سے باریک قتلہ تراشی اور گھی میں قدری ہینگ کا بگھار دیکر قتلونکو ڈالدے اور اوپر سے سب مصالحہ موافق دیکر قدری دہی دی مگر مصالحہ میں مچور زیادہ ہونا چاہئیے ؛

ساگ ہا

ساگ سویہ پالک

اگرچہ یہ کھانے غریب لوگوں کے ہیں مگر اس جگہہ بخیال اس امر کے کہ کسی صاحب کو یہ شکایت نہو کہ ساگ نہیں لکھے چند ساگ بنانیکی ترکیبیں ذیل میں درج کیجاتی ہیں وہ یہہ ہیں۔ اول ساگ مذکور قریب سیر بھر کے لیکر باریک تراشے اور خوب پانیمیں دہوکر کڑہائی میں پاؤ بھر گھی گرم کرے اور اوسمیں قدرے زیرہ ہینگ کا چہونک دیکر ساگ مذکور اوس میں چہوڑ دے اور اوپر سے نمک مرچ پسا ہوا سوافق دیکر دم کردے بعد ایکدو ساعت کے جب ساگ گلجائے تو اوس کو کہوئکر کرچہی سے چلاتا رہے جبوقت دیکھے کہ پانی اوسکا جذب ہوگیا نیچے اوتارلے اسیطرح ساگ چولائی ومیتھی۔ وکلفہ۔ ولوبیہہ۔ وساگ نخود بھی پکائے جاتے ہیں ؛

پتوڑہا

پتوڑ پالک

اہل ہنود کے شادیوں میں اکثر پتوڑ بھی پتل پر رکہتے ہیں اور بہت صاحب بھی اپنے گہر میں پتوڑ بنواتی ہیں خصوصًا موسم برسات میں پتوڑ گرم گرم نہایت لذیذ معلوم ہوتے ہیں۔ ترکیب یہ ہے کہ اول بیسن کو پانیمیں بہت پتلا گوندے جیسا کہ دہی ہوتا ہے بعد ازاں قدرے زیرہ ونمک ومرچ دیکر نگاہ رکھے اور کڑہائی میں گھی گرم کرے پالک کے پتی چوڑی اور بڑی لیکر بیسن مذکور میں ملاکر کڑہائی میں چہوڑتا جائے جب وہ پکجائیں کرچہہ سے نکال لے اور نوش فرمائے۔ مگر خیال رہے کہ پالک کی پتی پر بیسن مثل ورق کی باریک لگے اور نرم آگ پر سینکے ؛

پتوڑ برگ اروی

بموجب ترکیب مذکورہ بالا پتوڑ برگ اروی بھی بنائی جاتے ہیں ؀

پتوڑ گاجر

اول گاجر کو چھیلکر اوسکے ورق چاقو سے مثل پتی کے تراشے بعد ازاں حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور یہی ترکیب پکانے پتوڑ کچالو اور بیگن کی ہے ؀

ترکیب تیاری شیرینی ہا

یہ وہ چیزیں ہیں کہ جو تمام ہند کے رؤساء والا شان اور امرائی عالی دودمان اہل ہنود کے ہاں بڑی بڑی نامی دعوتوں اور ضیافتوں میں تیار کرائی جاتی ہیں اور بعضی نامی شہروں میں نامی گرامی حلوائیوں کے دکانوں پر فروخت ہوتی ہیں

کچوری خستہ

میدہ سفید و باریک پان سیر نمک ۵ تولہ گھی ڈھائی پاؤ روغن شیرین ڈھائی پاؤ اول میدہ میں روغن و گھی دیکر ڈیڑھ سیر پانی ڈالی اور دونو ہاتھوں سے خوب گوندھے کہ اوسکا سب رگ و ریشہ یکساں ہو جائی مگر روٹی کے آٹے سے کیقدر نرم رہے بعد ازاں میدیکو ایک لحظہ بگار رکھی پھر بیٹھی دال ماش جو نہایت باریک پسی ہوئی ہو ڈھائی سیر لیکر اوس میں مرچ سرخ دھنیا انار دانہ زیرہ الائچی ہینگ سب مصالحہ پاؤ بھر دے اور خوب آمیز کرے اور نمک ایسا ہوا علیحدہ رکھی اول

کہڑائی میں تین سیر گہی ڈالی اور لوئیاں آٹی کی جسقدر چہوٹی بڑی جیسے چاہے
لیکر ہتھیلی میں نمک لگا کر اوسکے اندر رکھی اور ہاتھ سے بڑہا کر کہڑائی میں چہوڑتا
جائے اور نرم آگ دی جب کچوریاں پہولکر تیار ہوں کرچہہ سے نکالے یہ ایسی خستہ
اور عمدہ کچوریاں ہونگی کہ اگر تین مہینہ تک رکھی رہیں تو بھی ہرگز نہین بگڑینگے
اور اگر چار کچوریوں کو اوپر نیچے رکہہ کر ایک پیسا بلندی سے چہوڑ دو تو نیچے نکلجائیگا
یہ کچوریاں من بہر میدہ کے چہہ دہڑی گہی میں تیار ہوتی ہیں :

کچوری دیگر

یہ کچوریاں کم خستہ ہونگی۔ میدہ پان سیر روغن شیرین آدہ پاؤ روغن مذکور
کو حسب ترکیب مذکورہ بالا میدہ میں موہن دی اور کچوریاں پکائے اس کو
سوا سیر گہی لگے گا اور من بہر میدہ میں دس سیر صرف ہوگا :

ترکیب بنانے ٹہڑی کے

اول سیر بہر آٹے میں موہن پاؤ بہر گہی کا دیکر خوب ملاوی اور نمک دو تولہ دے
بعد ازاں پاؤ بہر پانی دیکر آٹہ سخت گوندہے اور ٹہڑیاں چہوٹی بنا کر کہڑائی میں
چہوڑے یہ آدہ سیر گہی میں تیار ہونگی :

ترکیب بنانے پوریکی

آٹا پانسیر لیکر گوندہے اور حسب دستور پوریاں بنا کر کہڑائی میں چہوڑتا جائے
اس کو گہی سوا سیر لگے گا :

ترکیب بنانے خستہ پوریونکی

آٹا پانسیر گہی پاؤ بہر نمک دس تولہ اس سب کو آٹی کی اندر دیکر خوب متہے اور
لوئیاں توڑ کر پوریاں چہوٹی بنادی اور کہڑائی میں تلے دو سیر گہی میں
یہ پوریاں تیار ہونگی :

لوچی پوری

سیدہ پان سیر گوندہکر لوئیاں توڑکر ۸ گرہ چوڑی چکلہ پر بیلکر گھی میں چھوڑ دی مگر جسقدر پتلی بیلے گا اوسیقدر اچھی ہونگی اور گھی سوا سیر ان میں صرف ہوگا ؀

ترکیب لڈو نگدی کی

کہانڈ کچی ۵ سیر بیسن سوا سیر گھی سوا سیر اول بیسن کو خوب پتلا متھہ کر رکھہ چھوڑے اور کہانڈ کی چاشنی تین سیر پانی میں پکاکر اور دودہ آدہ پاؤ دیکر ایک کپڑے میں چھان لے اور کہڑائی میں چڑہاکر چاشنی پکائی اور چٹکی سے دیکھے جب دوتار چاشنی پک جائے نیچے اوتار لے اور نگدیاں اوتار اوتار کر گرم چاشنی میں ڈالتا جائے بعد ازاں اوس کو ملاکر کشمش پاؤ بہر ورق پستہ آدہ پاؤ کیوڑہ ایک تولہ ڈالکر لڈو بنائے ؀

لڈو بیسن

بیسن سیر بہر گھی سیر بہر بورا ڈیڑہ سیر اول بیسن اور گھی کو کہڑائی میں ڈالکر خوب بہونے جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے اور جب سرد ہو جائے تو بورا مذکور اوس میں ڈالدی اور پستہ آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ الائچی کے بیج دو تولہ مصری پاؤ بہر دیکر لڈو باندہے ؀

لڈو ورود

یہ لڈو بہی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بن سکتے ہیں ؀

لڈو مگد

سیدہ سیر بہر اور رود سیر بہر ان لڈوؤں کو بہی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بناوی مگر قند علاوہ ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بہر زیادہ ڈالی اور کپڑہ میں لیکر ہاتہ کی تہپکی سے لڈو باندہے اور اول ورق پستہ کپڑے کے اوپر ڈالدے ؀

لڈو مونگ

پیٹھی دال مونگ باریک سیر بہر گہی سیر بہر بورہ ڈیڑہ سیر اول پیٹھی کو کڑہائی میں ڈالکر ہمراہ سیر بہر گہی کے خوب بہونے اور جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے اور دوسرے برتن میں نکال لیوی بعدازاں بورا اور میوہ موافق ڈالکر لڈو باندہ لے

لڈو دال ماش

اول سیر بہر دہوی دال لیکر باریک پسوائی بعدازاں موافق ترکیب لڈو بیسن بنائے ۞

لڈو بونٹہہ

دانہ بونٹہہ سبز سیر بہر گہی سیر بہر کہانڈ تین سیر اول بونٹوں کی باریک پیٹھی پسوالے بعدازاں دس تولہ بیسن ملاکر خوب متہی اور رکہہ چہوڑے پہر بورا کی دوتار کی چاشنی چٹکی سے دیکہہ کر نیچے اوتار لے اور گہی میں نگدیاں تلکر چاشنی میں ڈالتا جائے بعدازاں خوب ملاکر لڈو بنائی اور اوپر سے پستہ اور کیوڑہ دے ۞

لڈو ملائی

ماوا سیر بہر قند آدہ سیر کیوڑا دو ماشہ قند کو ماوی میں ڈالکر خوب متہی اور گول گول لڈو بنائے پستہ کی ورق اوپر لگاوی اور قند پاؤ بہر اوپر سے سب لڈوؤں پر لپیٹا دے ۞

لوز دودہ

اول کہانڈ تین سیر کو دو سیر پانیمیں چڑہاکر اور سیر بہر پانیمیں آدہ پاؤ دودہ ملاکر اوس سے صاف کرے اور کپڑے میں چہان لے بعدازاں اوس کی چاشنی تین تار کی پکا لیوی اور نیچے اوتار کر خوب گہونٹے اور سیر بہر ماوا اوس میں آمیز

کرے اور چار ماشہ کیوڑا دیکر تہال میں آدہ آدہ سیر ڈالدی اور اوپر سے ورق لگاکر
لوزیں تراش کر رکہدے ؛

لوز مونگ

اول تین سیر کہانڈ کی چاشنی چار تار کرکے حسب ترکیب مذکورہ بالا پکاوے بعد ازاں
سیر بہر دال مونگ کی پیٹھی یا آٹا بنواکر سیر بہر گہی میں اُس کو بہونے اور جب خوشبو
آنے لگے نیچے اوتار لے پہر دو تولہ ڈنڈیاں ہار سنگہار کی لیکر پاؤ بہر پانیمیں او بالکر
کپڑے میں چہانکر چاشنی میں پہلے دیدے اور کہرچنی سے چاشنی کو خوب ہلاتا جائے
جب چاشنی جمنی پر آجاوی تو وہ مونگ کی پیٹھی بہونی ہوئی ٹہنڈی ڈالی بعد ازاں
خوب ملاکر تہالو نمیں نکالی اور لوزیں تراشے ؛

لوز پستہ

مغز پستہ سیر بہر قند ۲ سیر اول سیر بہر پستہ کو لیکر گرم پانیمیں ایک انگوچہی کے اندر
باندہکر ڈالدے جب اوس کا چہلکا اوتر جائی تو اوسکی پیٹھی خوب پسوالے اور قند کی
چاشنی تین تار کے بناکر نیچے اوتار لے اور خوب کہرچنی سے ملاوی او پیٹھی مذکور اوسمیں ڈالکر
آمیز کرے اور خوشبو دیکر تہالو نپر ڈالکر لوزیں تیار کرلے اور لوز بادام بہی اسی ترکیب سے تیار کرے

لوز فالسہ

قند دو سیر میں پانی پاؤ بہر ڈالکر اوس کی چاشنی چار تار کی تیار کرلے اور فالسہ سیر بہر
لیکر انگوچہی میں خوب ملے اول پانی اوسمیں سے برآمد ہوا اوس کو دور کرے بعد ازاں
جو لعاب اوسکا نکلے تو اوس کو چاشنی میں ملاوی اور خوشبو کیوڑہ اور کہ ... آدہ پاؤ
دیکر تہالو نپر نکالی اور لوزیں تراشے ؛

لوز آنبہ

رقیق رس آنبہ پاؤ بہر لیکر دو سیر قند کی چاشنی چار تار میں دی اور کہرچنی

آدہ پاؤ ڈالکر اوسی طرح لوزات تراشے ؛

موتی پاگ

اول دو سیر قند کی چاشنی ایک تار کی تیار کرکے نیچے اوتار لے اور پاؤ بہر بیسن کے نکدیاں باریک پونے تین دو سیر گہی میں پکاکر چاشنی میں ڈالی اور کیوڑا دیکر تہالو میں جما دی اور لوزیں تراشے ؛

تیاری قلاقند

قند تین سیر اول ڈیڑہ پاؤ پانی میں چاشنی چار تار کی اوتارے اور چاشنی کو خوب ہلاکر اور کہرچنی سے ملاکر دانہ دار کرلے اور اوپر سے ڈیڑہ سیر بادام ڈالکر خوب ملاوی اور کیوڑا دو ماشہ دیکر اول ورق پستہ پرات میں ڈالدے بعد ازاں اوس کو پرات میں اولٹ دیوی جب جم جائے تو قتلہ تراش لے ؛

تیاری امرتی

دال ماش سیر بہر دہوکر خوب باریک پیٹھی مثل آٹے کے تیار کرے اور قند تین کی چاشنی ایک تار کی آدہ سیر پانی میں پکاکر نیچے اُتار لے ۔ اور پرات آہنی میں گہی قریب آدہی کے بہر دی اور پیٹھی مذکور خوب متہوا کر ایک کپڑہ کر بیچ باریک میں سوراخ کرے بعد ازاں اُس پیٹھی متہی ہوئی کو کپڑے میں لیکر گھی میں بشکل امرتی بناوے اور جب تیار ہوں تو لوہے کی سلائی سے نکالکر چاشنی میں ڈالدے اور جب وہ چاشنی پی جاویں تو دو لکڑی رکھے اُنپر وہ امرتیاں رکھتا جاے ؛

ترکیب جلیبی

میدہ سیر بہر لیکر ارات کو پتلا آدہ سیر پانی میں گہولکر رکھدی اور جب ترکیب مذکورہ بالا کہانڈ کی چاشنی ایک تار کی تیار کرے اور ایک بجوزہ گلے لیکر اوس میں سوراخ کرے بعد ازاں گہی میں جلیبان تیار کرکر چاشنی میں ڈالتا جائی اور اگر دو چار روز کا

خمیر ہوجاوے تو اوس میں قدرے میدہ واسطے تار بندہنے کے ملاوے ؛

بالوشاہی ختہ

میدہ سیر بہر لیکر اوس میں آدہ سیر گھی ڈالی اور ڈیڑہ پاؤ پانی دیکر خوب ہتی اور لوئیاں دو دو پیسہ بہر کی توڑ کر گھی میں پکاوی اور قند تین سیر کے چاشنی ایک تار کی اوتار کر اوس میں چھوڑتا جائے اور کہرچنی سے اوپر وہ چاشنی چڑہاتا جائے جب سرد ہوجائے تو خوشبو عطر و کیوڑہ دیکر نکال لیوے ؛

نگدیاں سونگ

دال سیر بہر کو بہت باریک پسوا کر خوب متہے اور مثل دہی کے تپلا رکھی جب اوس کا سب رگ و ریشہ یکساں ہوجائے تو بڑی سوراخ کی پونہ آہنی میں گھی میں نگدیاں اوتار کر چاشنی میں ڈالتا جائے اور خوشبو کیوڑہ کی دے جب وہ خوب چاشنی پی جاویں تو چلا کر نکال لے ؛

مٹھائی پیٹھہ

اول پان سیر کا پٹھہ لیکر اوس کو خوب چھیلے اور ٹکڑے کرے بعد ازاں چار سیر قند کی چاشنی ایک تار کی پکا کر نگاہ رکھی اور پیٹھی میں ایک تولہ قلعی دیکر خوب دہووی اور کپڑے میں نچوڑے اور وہ چاشنی جو پک رہی ہے اوس میں ڈالدے اور خوب ہلائے جاوے اور نیچے آنچ کرے جب چہہ تار کی چاشنی آجاوے اوس وقت نیچے اوتارے اور کہرچنی سے وہ چاشنی اوپر چڑہا کر اور خوشبو دے کر نکال لے ؛

لچھا پیٹھہ کا

اول پیٹھہ کو لیکر اور چھیلکر کئی ٹکڑے کرے اور کدوکش میں لمبا تار نکالکر قدرے پانی میں خفیف جوش دیکر خشک کرے بعد ازاں جب وہ کہل جاوے

تو چاشنی چار تار میں ڈالکر نیچے اوتارے اور چلاتا رہے اور جب ٹھنڈا ہو جائے تو پرات میں نکال لے ؛

گلاب جامن

کھویہ سیر بھر تین پاؤ بھر آٹا سنگھاڑہ کا دیکر خوب ملے اور چاشنی تین سیر قند کی ایک تار کے نیچے اوتارلے اور اوس ملتی ہوئی کھویہ میں ایک لیتہ رکھکر خفیف آگ میں اونکی گولیاں گھی میں تلے اور چاشنی میں ڈالتا جائے جب چاشنی کا غلاف اونپر جم جائے تو پرات یا تہال میں نکالے ؛

اندرسہ کی گولیاں

اول چانول دس سیر کو خوب دہوکر اور خشک کرکر میدہ کے موافق پسوالے بعد ازاں سوا چھہ سیر کھانڈ لیکر چاشنی دو تار کی پکائی اور اوس پکتی ہوئی چاشنی میں آٹے مذکور کو ڈالدیوی اور کفگیر سے خوب ملاتا رہے ؛ جب ایک جگہ بند ہو جائے تو نیچے اوتار کر ایک سبوچہ گلی میں بہر کر نگاہ رکھے دوسرے روز اُس میں سے پاؤ بھر لیکر گولہ سا بناکر اوسکے اوپر تل لگا کر لمبی بتی بناوی اور اوسکے قریب چھہ چھہ ماشہ کی گولیاں توڑ کر تہوڑے سے گھی میں اوتارتا جائے ؛

ترکیب اندرسہ

اور اندرسہ بھی اسی خمیر کے بنتے ہیں ترکیب اوسکی یہہ ہے کہ اول لوئی چار پیسہ بھر لیکر اور چکلہ پر رکھکر ہاتھوں سے بڑہاوے اور تہوڑے سے گھی میں ڈال کر نرم آنچ پر پکائے اور دوسری طرف سے نہ پلٹی اور اگر لوئی چکلہ پر چپکے تو تہوڑا سا آٹا چانول کا ڈالدی اور کڑہائی کے تلے آنچ بہت کم کرے اور کڑہائی کے اندر صرف آدہ پاؤ گھی ہونا چاہیے ؛

ترکیب بنانے کہاجا یعنی کہجلہ کے

اول پاؤسیر سیدہ کو جو بہت سفید اور بہت باریک ہو اسقدر ستہی کہ اُسکا اور پانی کا ایک جگر ہوجائے بعدہ سیر بہر سیدہ لیکر گہی میں اوس کی پوریاں چہوڑ دے اور کچی پوریاں گہی میں سے نکالکر ستہی دہی کرلے بعد ازاں اوس چار سیر سیدہ میں جو باقی ہے اوس کو ستہی کیطرح بہر کر پوری کی برابر چکلہ پر ہاتہہ سے بڑہا ئی اور لوئی پانچ تولہ کی لے اور اون کو لے کر گہی میں ڈالتا جائے اور ناخون سے سوراخ اول کردے جب وہ تیار ہوجائیں تو چہلنے میں وتار لی اور دس سیر کہانڈ کی چاشنی دوتار کی اوتار کے خوب گہونٹے اور کہاجا مذکور کو اوس میں غلاف دیوے فقط

ترکیب گہیور

اول سیر بہر سیدہ بہت سفید اور باریک لیکر اوس میں سیر بہر پانی دو تین مرتبہ دے خوب ستہی اور جب دیکہی کہ مثل ڈورے کے تار اوسکا اُٹہنے لگے تب چہوڑ دے بعد ازاں ایک چہوٹی سی تبئی میں جو گہری نہو گہی چڑہاوی اور اوس کو گہی سی پونا بہر دی جب گہی خوب گرم ہوجائے تو تین چار چمچہ تہوڑا تہوڑا سا وہ سیدہ گہلا ہوا بیچ کہڑائی میں قریب دس بارہ تولہ کے کئی مرتبہ اونچائی سے ڈالی اوس کے بعد تہوڑا سا گہی تا یا ہوا اوپر سے دے جب وہ گہیورا اوپر آجاوے تو لوہے کی سینک سے اوٹہالے اسکو گہی سیر بہر کو سیر بہر لگتا ہے بعد ازاں ڈیڑہ سیر کہانڈ کچی کی چاشنی ایک تار کی بنا کر خوب گہونٹی جب کسیقدر گہاڑی ہوجائی تو اون گیہوروں کو اوس میں غوطہ دیکر لکڑی پر رکہتا جائے

شیرینی در بہشت

اول سیر بھر میدہ اور سیر بھر گھی کڑھائی میں ڈالکر خوب بھونے جب خوشبو آنے
لگے تو نیچے اوتار لے بعد ازاں ڈیڑھ سیر قند کی چاشنی چار تار کی پکاوے اور اُسکو
بھی نیچے اوتارے اور اُسی میدہ میں ملاوے مگر بہت جلدی کرے تاکہ وہ سرد
نہونے پاوے اور پرات میں ڈالدے اور اول خوشبو و پتہ بھی اوس میں
ملاوے اور چاقو سے لمبی لمبی پٹڑیاں تراش لے ؛

اکبریاں

اول چانول سیر بھر لیکر خوب باریک میدہ پسوالے بعد ازاں پاؤ بھر گھی دیکر
خوب متھے اور ایک روز خمیر رکھدے دوسرے روز ہتی دیکر چھٹانک بھر
اور گھی دے اور تھوڑا پانی کا چھینٹا دے بعد ازاں دو دو پیسہ بھر کی لوئیاں
بناکر اور ہتیلی پر رکھکر اونگلی سے سوراخ کردے اور گھی میں ڈالتا جاوے
جب پکجائیں تو نکال لے زاں بعد سیر بھر کھانڈ کی چاشنی دو تار کی بناکر
خوب غلاف دے ؛

ترکیب بنانے پہینیونکی

اول پان سیر میدہ کو خوب متھے جب مثل پوری کے آٹے کے ملایم ہوجاوے
تو آدہ آدہ سیر کی لوئیاں توڑ ڈالے اور دو سیر گھی کچھے میں اون لوئیوں کو
ڈالکر ہر ایک لوئی کو مثل ہار کے ہاتھ میں بناوے اور سب لوئیوں کو
اسطرح بناکر پرات میں جدا جدا رکھہ لے اور پھر اون لوئیوں کو جدا جدا
ہاتھ سے لمبا کرے اور اوسے باقی گھی میں پھر اوسی طرح دوبارہ اونکو
ڈالکر مثل ہار کے بناکر جدا جدا برتن میں رکھے پھر تیسری مرتبہ بھی
اسیطرح سے اوسے باقی گھی میں لمبا کرے غرضکہ وہ سب گھی اوسمیں
لگ جاوے مگر چوتھی مرتبہ لمبا نکرے بعد ازاں اوس میں سے دو دو پیسہ بھر

کی لوئیاں توڑکر اونگلی پر لپیٹ کر تہالی میں رکہتا جائے اور تیئیں گہی چار سیر چڑہاکے
اون لوئیوں کو چکلہ پر رکہہ کر قدرے ہاتہہ سے بڑہاکر گہی میں چہوڑتا جائے اور پونسیے
اوتار کر چھلنے میں رکہتا جاوے اور دس سیر کہانڈ کی چاشنی دوتار کی پکاکر ایک ایک
پہینی کو ڈبوکر علیحدہ کرتا جائے اور جب سرد ہوجائیں تو خوشبو کیوڑہ کی دیکر نگاہ
رکہی اور اگر چاشنی سخت ہوجاوے تو پانی کا اوپر سے چھینٹا دینا چاہئے ؛

حلواسوہن گوندہ

دودہ خام پان سیر میدہ سیر بہر نشاستہ پاؤ بہر اول میدہ اور نشاستہ کو دودہ
میں ڈالکر خوب چہان لے بعد اوس کے کہڑائی میں ڈالکر آنچ پر رکہدے مگر آنچ بہت
بہت کم کرے اور کوبچہ سے ہلاتا جائے جب تہوڑی دیر میں اوسکا دانہ گلجائے
تو سیر بہر قند دیوے پہر آگ زیادہ کرکر ہلاوی جب کیقدر رلتہ ہوجائے تو اوسمیں
ڈیڑہ سیر گہی دی اور آنچ کم کردے مگر ہلائے جائے اور جب دیکہہ لے کہ گولی
ملایم ہوگئی تب نیچے اوتار لیوے جسوقت ٹہنڈا ہوجائے تو پہر قند سیر بہر دی
اور گہی پاؤ بہر مصری پاؤ بہر پستہ و بادام پاؤ بہر اوپر سے ملاکر پرات یا تہالی میں نکالی

حلواسوہن پپڑی دار

میدہ سیر بہر نشاستہ ڈیڑہ پاؤ اول ان دونوں کو لیکر چار سیر پانیمیں چہان لے
اور آنچ پر کہڑائی میں رکہی اور خوب ہلاتا جائے جب وسکو اوبال آجائے تو چار سیر
کہانڈ کا شربت ڈیڑہ سیر پانیمیں کرکر اوسمیں ڈالدی اور جب دوسرا اوبال آجائے
تو اوس کو نیچے اوتار لے اور دوسرے دن اوس سے چوتہائی حصہ لیکر آگ
پر چڑہائی جب اوس میں اوبال آئی تو پاؤ بہر گہی دیکر خوب ہلاوی اور ملاوی
اسیطرح ہر ایک گہان میں ڈیڑہ ڈیڑہ سیر گہی دی جب گہی مذکور اوس کے اندر
جذب ہوجائے تو اوس میں سے ایک سینک سے قدرے اوٹہاکر دانت کے

نیچے دبا کر دیکھہ لے کہ دانت میں چپکتا ہے یا نہیں اور جو نہ چپکتا ہو تو اوس کو پرات میں ڈالدے اگر پھیلے نہیں تو بیلن سے بڑہائے اور جو گری دار کرنا منظور ہو تو سیر بھر گری اخروٹ کی لیکر گھان میں ڈالکر ہلادی اور پھر پرات میں ڈالی ؁

حلوا سوہن سفید

دودہ سیر بھر میدہ سیر بھر نشاستہ پاؤ بھران تینونکو گھولکر کہڑائی میں ڈالکر آہستہ آگ پر پکائی اور جب او بال آجاوے سیر بھر چینی اندر ڈالدے اور خوب ہلائے جائے اور جب دیکھہ لے کہ گولی بندھنے لگی تب نیچے اوتار لے اور دو سیر چینی اوتار کر دے اور اوسکی گولیاں پانچ پانچ تولہ کی لیکر ہتھیلے سے چوڑی کر کر اوپر سے پتہ لگا کر دیا جائے

گندوڑہ کہانڈ کی

اول کچی کہانڈ کا پانی کر کر رکہدے یعنی من بھر کہانڈ میں پندرہ سیر پانی دے پھر اوسمیں سے تین تین سیر شربت لیکر اوپر چڑہائی جب چاشنی سوٹی ایک تار کی پکجائے تو نیچے اوتار لے اور خوب گھونٹے جب پیڑا بننے لگے تو چادر تخت پر بچھاکر اور پیڑے رکھکر ہاتھہ سے پھیلائے اور چاروں اونگلیوں کے اوپر سے نشان کر دی اور بیچ میں کشمش لگادی ؁

حلوا سادہ

اول سیر بھر روی کو سیر بھر گھی میں خوب بھونے بعدہ ڈیڑہ سیر چینی کو تین سیر پانی میں گھولکر اور گرم کر کر رکہہ چھوڑے جب روا تیار ہو جاوے تو وہ شربت دی جسوقت اوس میں پانی جذب ہو جائے تو آہستہ کوبخی سے ملا کر نیچے اوتار کے پستہ اور کشمش اوپر سے دے ؁

کھجوریں

میدہ سیر بھر کہانڈ آدہ سیر سوہن پاؤ سیر ان سب میں پاؤ بھر پانی ڈالکر آٹی کیطرح

گوندہے اور چھوٹی کہڑائی میں سیر بہر گہی چڑہاوی اور بعد اوس کے لوئیاں توڑکر ہاتہہ سے دباکر گہی میں چہوڑتا جائے ؛

ترکیب گہونجہ غلاف دار

اول سیر بہر میدہ میں گہی پاؤ بہر عرق لیموں دو تولہ نمک ایک تولہ دیکر خوب گوندہے بعد ازاں ایک جگہ کرلے اور میدہ کی پوری سے کسیقدر سخت رکہی اور لوئیاں توڑکر گری خربزہ و پستہ و بادام و مصری و الایچی ان سب کو ملاکر رکہہ چہوڑی اور لوئیونکو ہلکر بروقت گہونجہ بنانیکے اونکی اندر تولہ تولہ بہر یہ سب میوہ بہر کر کناری گونتہہ دی بعد ازاں گہی میں چہوڑی اور بہت نرم آگ دی جب وہ تیار ہوجائیں تو ڈیڑہ سیر کہانڈ کی چاشنی دوتار کی پکائی اور کہرپی سے خوب ہلاوی بعدہ گہونجہ اوس میں ڈالتا جائے اور جب غلاف چڑہ جائے تو اونکو نکال لے ؛

ترکیب بنانے سیو کی

اول سیر بہر میدہ کو ڈیڑہ پاؤ گہی اور ڈیڑہ پاؤ پانی دیکر خوب ملاوی اور چار لوئیاں بناکر چکلہ پر بیلے اور چاقو سے لمبی لمبی سیو تراش لے بعد ازاں سیر بہر گہی میں چہوڑدی جب خوب پکجائیں تو نکال لے بعدہ ڈیڑہ سیر کہانڈ کی چاشنی دوتار کی اوتار کے خوب گہونٹے اور اوس میں ڈالکر اوپر تلے کرے اور کیوڑا دیکر تہالی میں نکالے ؛

شہائی گپ چپ

اول سیر بہر میدہ میں آدہ سیر گہی دی اور پانی موافق دیکر خوب سخت گوندہے بعد ازاں اوسکے لوئیاں ۳ ماشہ کی بیلن سے بیلے اور گہی میں چہوڑتا جائے اور نکالکر علیحدہ علیحدہ رکہتا جائے اور ایک تہالی کے اندر کاغذ سرخ رکہہ کر برابر رکہی اور اوپر سے سفید کہانڈ چہڑک دے ؛

تلنگنے

کہانڈ سیر بہر لیکر آدہ سیر پانیمیں شربت کرے اور کہڑائی میں چہوڑدے جب چاشنی چار تار کے یکبنی پر آوے تو چہٹانک بہر گہی دی اور تنکے سے لیکر دانت پر رکہکر دیکہی جب کڑاکا بولے تو نیچے اوتار لے اور تہال بر بجے میں باریک مثل ورق کے پہیلا کر جلد سیی اور ٹہا کر انجورہ پر ڈالکر گلاس تیار کرلے ؛

گزک

اول سیر بہر کہانڈ کی چاشنی ملایم گولی کی اوتارے اور پہلے پرات میں قدرے گہی ملکر اوس کو ڈالی جب وہ کسیقدر ٹہنڈی ہوجاوے تو لوہے کی کہونٹی پر کہینچے جب چمنے لگے تو تل دہوے ہوے تین پاؤ لیکر اوسمیں خوب ملاوی اور بعد اوسکے پیڑا سا بناکر چکلہ پر بیلن سے بیلے اور چاقو سے تراش لے اور اگر دوسری وضع کی گزک تیار کرنی منظور ہو تو اوسکے ہاتہہ سے ٹکڑے ٹکڑے توڑ کر رکہتا جاوی اور اگر اسی گولہ کو لیکر چار آدمی کہیچیں گے تو گزک بادل بن جائیگی اور یہی ترکیب بنانے ریوڑی کی ہے مگر اوسکی چاشنی زیادہ سخت رکہے ؛

شکر پارہ نمکین

اول سیر بہر میدہ کو پاؤ بہر گہی - دو تولہ نمک - ایکتولہ اجواین دیکر سخت گوندہے بعد ازاں اوسکو بیلکر شکر پارے تراش لی اور سیر بہر گہی چہوڑکر اوسمیں وتار لی اسکو گہی آدہ سیر لگے گا ؛

ترکیب شکر پارہ شیرین

ترکیب میٹہی شکر پارہ کی بہی یہی ہے یعنی سیر بہر میدہ کے شکر پارونمیں ڈیڑہ سیر چینی کے چاشنی دو تار کے بناکر شکر پارونکو اوس میں ڈالدی ؛

ترکیب سہال

میدہ سیر بہر چینے ڈیڑہ پاؤ گہی پاؤ بہر امیں قدری پانی دیکر خوب ستہے اور چار لونیاں

بناکر اور چھلکہ پر بڑہا کر نرم آگ میں سوا سیر گھی میں چھوڑ دی ؛

تیاری بابو بڑا

میدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سیر بہر پاؤ سیر گھی میں میدہ کو ڈالکر ملے بعد اوسکے گرم پانی اور نمک ڈالکر ملے پہر سات تولہ چار ماشہ گھی دیکر میدہ کو لتہہ کرے اور اولٹ پلٹ کرکے گوندہے بعد ازاں بڑا بناکر گھی اور دہی گرم کرکے لگائی اور آگ کم رکہے آہستہ پکنی دی جب ایکطرف سے پکجائی تو سینک سے اوسمیں سوراخ کرے اور امرتی کا شیرہ تیار کرکے بڑونکو اوسمیں ڈالدی اور شیرہ کو کفگیر سے لتہہ کرے کہ سفید ہو جائے اور اوسپر غلاف سا بنجائے بعدہ اتنی دیر رکہی کہ خشک ہو جائے ؛

شکر پارہ دیگر

میدہ سیر بہر بالائی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ میدہ میں بالائی کو ملائی اور دو بادام پیسکر لعاب اوسکا میدہ میں ڈالکر میدہ کو خمیر کرے پہر دار چینی ملاکر میدہ کو لتہہ کرے اور شکر پارہ کیصورت بناکر گھی میں بہونے پہر چاشنی تیار کرکر شکر پارونپر چڑہاوے ؛

شکر پارہ بادام

میدہ سیر بہر گھی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر بالائی پاؤ بہر دودہ سیر بہر آٹھ تولہ ۴ ماشہ گھی میدہ میں ملاکر باداموں کو بہی میدہ کیطرح پیسکر اوسی میدہ میں ملاوی بعد ازاں بالائی اور دودہ سے گوندہے لیکن پہلے دودہ کو اتنا جوش دیکے کہ آدہ سیر رہجائے پہر شکر پارہ کیصورت بناکر گھی میں تلے پہر چاشنی تار بندہ کرکے شکر پارہ گرم ڈالی اور شیرہ کو کفچہ سے لتہہ کرکے سفید کرے اور شکر پارہ پر غلاف کردی

شکر پارہ دیگر

میدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر بالائی آدہ پاؤ بادام پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر بالائی کو

میدہ کے اندر ملاوے اور شکر کا شیرہ کر کے لعاب بادام شیرہ میں ملا کر میدہ اوسمیں ڈالکر خمیر کرے اور شکر پارہ ملا کر گھی میں تلے ؛

تیاری گلگلہ و حلوائی و کھجور و سموسہ وغیرہ

کھجور رسے

میدہ سیر بھر گھی آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر پہلے شکر کا شیرہ تار بند کر کے پہر سات تولہ آٹھہ ماشہ گھی میدہ ملائی اور پہر شیرہ میدہ میں ڈالکر سخت گوندہے اور پہر کھجور بنا کر گھی میں تلے ؛

کھجور دیگر

میدہ ڈیڑہ سیر شکر سفید آدہ سیر گھی سیر بھر میدہ میں سات تولہ آٹھہ ماشہ گھی ڈالی پہر گھڑی بھر کے بعد پانی کا چھینٹا دیکر دو گھڑی دم دی پہر شکر سفید خشک ملا کر دو گھڑی مٹھہ کرے تاکہ میدہ لبتہ ہوجائے پہر دودہ سے گوندہے اور دو گھڑی تک خوب ملی دی اگر ملائی ایک تولہ آٹھہ ماشہ یا دہی دی تو بہتر ہے پہر خمیر سخت کر کے کھجوریں بنائے اور گھڑی بھر رہنے دے بعد اوسکے گھی میں تلے ؛

گلگلہ جوار

جوار خورد سیر بھر تباسے ڈیڑہ پاؤ گھی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانی میں بھگو کر کوٹے تاکہ چھلکا اوتر جائے اوسکے دانونکو تھوڑا سا کوٹے پہر پانی میں جوش کرے جب گلجائیں تھوڑا دہی دی پہر پانیسی جدا کر کے کوٹے پہر تباسے ملا کر پیسے جب خوب حل ہوجائے تھالی میں نکالکر تین تولہ چار ماشہ دہی ملائی پہر صافی میں مضبوط

باندہے اور سرپوش کی نوک میں باندہکر دیگچے میں لٹکائے اور پانی دیگچہ میں بہرکر جوش کرے کہ بہاپ وسکی آٹی کو پونہچے جب آٹا گرم ہوجاے تو گرم پانی نکالکر لتہہ کرے پہر تین تولہ چار ماشہ گہی ملاکر باقی گہی میں گلگلہ تلے ۞

تیاری گلگلہ آنبہ

میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ سیر آنبہ کا رس تین سیر دارچینی دو ماشہ میدہ اور آنبہ کا رس اور دارچینی ملاکر لتہہ کرے اور گلگلہ بنائی پہر شکر کا شیرہ تار بند بناکر گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالی جب شیرہ خشک ہوجائی نکال لے ۞

تیاری گلگلہ آنبہ دیگر

میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ آم کا رس تین سیر دارچینی دو ماشہ پیٹہی دال ماش ڈہائی سیر شکر اور دارچینی اور آم کا رس ور پیٹہے میں میدہ ملاکر لتہہ کرے اور گہی میں گلگلہ تلے ۞

گلگلہ آنبہ دیگر

میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ آم کا رس آدہ سیر دارچینی دو ماشہ پانچ تولہ گہی میدہ میں ڈالکر لتہہ کرے تاکہ سب آمیز ہوجاے پہر دارچینی ڈالکر گلگلہ تلے ۞

تیاری گلگلہ

کہویہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آٹہہ ماشہ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ شکر سفید آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر کہویہ میں نشاستہ ملاکر لتہہ کرے مغز بادام کے چہلکے اوتار کر تیار رکہی اور ہر گلگلہ میں بادام رکہکر گہی میں تلے اور شیرہ تار بند پکاکر گلگلہ اوسمیں ڈالی اگر گہی میں وقت گلگلہ تلنے کے تہوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے ۞

گلگلہ دہی

کھویہ شیر آدہ پاؤ دہی چکا آدہ سیر سیدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زرد تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دو ماشہ شیرہ آدہ پاؤ دہی اور کھویہ کو سیدہ میں ملا کر لتہہ کرے اور گلگلہ میں ایک ایک بادام رکہہ کر گہی میں تلے اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوسمیں ڈالتا جائے

گلگلہ پیٹھی ماش کے

دال ماش کی پیٹھی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑہ سیر پیٹھی کو صافی میں چہانکر لتہہ کرے کہ آبلہ اوٹھہ آوین پہر گہی میں تلکر تار بند شیرہ میں ڈالتا جائے ؛

تیاری سوجی گلگلہ

میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر شیر دو سیر دہی چکا آدہ پاؤ پانچ تولہ گہی سیدہ میں ڈالکر لتہہ کرے پہر دہی دیکر لتہہ کرے پہر دودہ کو اتنا جوش دے کہ چمچہ پر لپٹنے لگے پہر شکر ملا کر جوش دی پہر نیم سرد کرکے سیدہ میں ملائی اور خوب لتہہ کرے کہ آبلہ اوٹھہ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے ؛

حلوای عجیب

میدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑہ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر مشک خالص دو ماشہ اور گلاب ایک پاؤ گہی کو سیدہ میں ڈالکر سخت گوندہے پہر روٹی بنا کر ہاہی توی میں پکائے اور پہر اوسے کوٹ کر چہلنی میں چہانی کہ روا نکل آئی اور سیدہ دور ہو جاوی روی کو گہی میں بہون لے شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملائے اور حلوی میں ڈالدی پہر مشک خالص اور گلاب دیکر لوزیں کاٹلے ؛

حلوای گاجر

گاجر سیر بہر گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر سیدہ تین تولہ چار ماشہ گاجروں کو پانی میں جوش کرکے دیگچہ میں ڈالی اور کفچہ سے لتہہ کرے بعدہ سیدہ اور گہی ڈالکر بہون لے پہر شیرہ تار بند کرکے ڈالی جب لبتہ ہو جائے تو چولہی سے اوتار لے اگر لوز بنانا چاہے تو شہد کے آدہی

وزن کی برابر شکر دیوسے ؛

حلوائی بادام

مغز بادام پاؤ بہر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ گہی ڈیڑہ پاؤ بادام کا چہلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیرہ پکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالی اور کفچہ سے اوسے لتہہ کرے اور پہر گہی دیکر حلوا بنالے اگر پانی سمیت گہی دیکر چولہے اوتار لے تو چمچہ سے کہانیکے قابل ہوگا اگر لوز بنائے تو آدہا شہد اور آدہی شکر ڈالی اور حلوائی پستہ بہی اسیطرح بنائی

حلوائی کشمش

کشمش پاؤ بہر روغن زرد آدہ پاؤ شکر آدہ پاؤ کشمش کو گہی میں ڈالی اور کفچہ سے لتہہ کرے اور نرم آگ پر بہونے جب خوب لتہہ ہوجائے تو شیرہ تار بند کر کے ڈالی اور لتہہ کرے جب بستہ ہوجائے تو چولہی سے اوتار لے اور اگر لوز بنائی تو آدہا شہد اور آدہی شکر دے ؛

حلوائی شیر

شیر گاؤمیش سیر بہر قند سفید پاؤ بہر مغز بادام چہہ تولہ آٹہہ ماشہ روغن زرد آدہ پاؤ دودہ کو اتنا جوش دی کہ چمچہ سے اوٹہہ آئی لیکن ملائی نہ پڑہے قند کا شیرہ تار بند پکا کر ایک لکڑی کی آنچ دی اور جب شیرہ ملجائی پہر پاؤ بہر شیرہ اوسیطرح سے ڈالی اور لتہہ کرے جب بستہ ہوجائی آگ سے اوتار لے اگر شیرہ کو تہوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیوی کہ چمچہ کو لگنے تو قند اور باقی شہد کو شیرہ تار بند کر کے اوسیطرح سے پکائے تو صورت حلوائی سقراضی ہوگا ؛

حلوائی نخود

نخود بریاں سیر بہر قند سفید سیر بہر دودہ دو سیر گہی ڈیڑہ سیر پستہ آدہ پاؤ قند سفید کا شیرہ تار بند پکا کر چنے کے آٹے کو پانیمیں ملا کر شہد کی مانند گاڑہا کر کے باریک تار کیطرح شیرہ میں ڈالی وزن ایک پاؤ کفگیر سے حل کرتا جائے پاؤ گہڑی آنچ دی کہ پانی آ

کا خشک ہو جائے اور شیرہ کی تری رہی پہر پاؤ بہر آٹا چینی کا اوسیطرح پانی ملا کر تار بند کر کے پانیمیں ڈالی اور کفگیر سے حل کرتا جائے پہر تہوڑی آنچ دی اسیطرح چار مرتبہ پاؤ پاؤ بہر آٹا چینی کا ڈالی پہر تین تولہ چار ماشہ چنے کا آٹا پانی میں ملا کر جدا رکھی لیکن آنچ دو لکڑی کی کری تو حلوای عفص ہوگا اور باقی آٹہ چنے کا ڈالکر گہی دی اور کفگیر سے لتہہ کرتا جائے ایک لکڑی کی آنچ دور کری جب حلوا خوب بہون جائے اور سخت ہووی تو ایک تولہ آٹہہ ماشہ گہی دی کر آگ سے اوتارے اور پستہ کے ورق کرکے اوپر سے ڈال دے ❊

حلوای نشاستہ

نشاستہ سیر بہر قند سفید سیر بہر روغن زرد سیر بہر دودہ ۴ سیر زعفران ۵ ماشہ نشاستہ کو پانیمیں ڈالکر رکہہ چہوڑ نے جب نشاستہ پانیکی تہہ میں بیٹہہ جائے اور باقی کا رنگ نیلا ہو جائے تو اوس پانیکو دور کرکے اور پانی ڈالے وہ جب پانی بہی نیلا ہو جائے اوسے بہی دور کرے پہر نشاستہ کو صافی میں چہانکر دیگچی میں ڈالی قند اور شیرہ اور گہی ملا کر آگ پر رکہی کفچہ مارتا جائے جب لبتہ ہو جائی زعفران اور گلاب ڈالی اور پستہ و بادام اوپر سے ڈالکر آگ سے اوتار لے ❊

حلوای سادہ نرم

نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر نشاستہ کا میدہ بنا کر گہی مین بہونے اول تہوڑا گرم پانی ڈالے پہر آنچ تہوڑی دیکر شیرہ تار بند کرکے لتہہ کرے جب لبتہ ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ❊

حلوای نخود سبز

دال نخود سبز سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ سیر شکر سفید ڈیڑہ سیر دال کو ریگ گرم میں نیم بریاں کرکے سیدہ کرے پہر گہی میں بہونکر شکر کا شیرہ ڈالکر لتہہ کرے جب لبتہ ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ❊

حلوای بیبن

آرد نخود سیر بھر روغن زرد سیر بھر شکر سفید ڈیڑھ سیر دودھ دو سیر بیسن کو گھی میں بھونکر
دودھ کو خوب جوش کرکے آگ سے اوتار لے اور اوسمیں شکر ملائی اور ایک جوش دی
پھر بھونے ہوئے بیسن کو دودھ میں ڈالکر لتھ کرے جب بستہ ہوجاوے تو آگ سے اوتار لے

حلوائی بے روغن

برنج سیر بھر شکر سفید سیر بھر تخم ریحان دس ماشہ چانولونکو بیکر دانہ نکالی اور بموافق پانی میں
جوش کرے پھر اوسمیں سے نکال کر سرد پانی سے دہوئے پھر شکر کا شیرہ بناکر چانولونکو اوسمیں
گلائی پھر تخم ریحان دہوکر ڈالی جب حلوا بستہ ہوجائی تو آگ سے اوتار لے ؛

سموسہ مٹر

اول مٹر پاؤ بھر لیکر اوسمیں قدرے پانی ڈالکر گلائی بعد ازاں اوسکو پیٹھی کیطرح پیسکر اوس
نمک مرچ مصالحہ اچور بموافق دیکر گھی میں بھونے اور سیر بھر میدہ میں گھی تین چھٹانک
نمک تولہ عرق لیموں دو تولہ دیکر ملے اور اوسکی لوئی یعنی پیڑا القدر ایک تولہ کے لیکر اوسکے اندر
مٹر مذکور بھرتا جائے اور سموسہ بناکر گھی میں تلے اگر چاہے غلاف دار ہوں تو اوسیر چاشنی دوتار
کی پکاکر غلاف دی اسیطرح سموسہ آلو۔ وسموسہ دال مونگ وسموسہ رتالو۔ سموسہ گوبھی۔ وسموسہ
دال نخود۔ وسموسہ میوہ تیار ہوسکتے ہیں ؛

اچار ہا

اچار لیموں

اول قدری پانچ سیر بھر لیموں لیکر اوسمیں آدھ پاؤ نمک ڈالی اور ۸ روز تک رہنے
دے جب پانی غلیظ ہوجاوے تو دور کرے اور لیموں کو صاف کرکر فی سیر چار تولہ نمک
لاہوری دیوی بعد اوسکے دو تولہ عرق لیموں کاغذی کا لیکر فی سیر آدھ پاؤ نمک ملاکر
دہوپ میں رکھی ؛

اچار لیموں دیگر

اول لیمونکو جہانوہ پر گھسکر پانیمیں ڈالی بعد ایک سبوچہ گلی بیں سعہ نمک ڈالکر دو تین روز تک نگاہ رکہی مگر بعد ایک ایک پہر کے ہلاتا رہے اور جب وہ غلیظ پانی چہوڑ دیی تو اوسکو دور کرے تاکہ نرم ہوجاوے پہر ایک چادر پر رکہکر خشک کرے جب خوب خشک ہوجاے تو عرق نعنع یا سرکہ یا عرق لیمونمیں موافق ترکیب مذکورہ بالا ڈالدیں وزنمک موافق دیکر مرچ ملاو

اچار لیموں کاغذی

اول کاغذی لیمونکو لیکر مرتبانمیں ڈالی اور نمک و مرچ پسی ہوئی اوس پر چہڑک کر ہلاوے اور چار پہر تک رہنے دے بعد اوسکے کپڑے سے صاف کرکر دہوپ میں رکہی اور خوب خشک کرکے عرق لیموں یا عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالی اور کبہی کبہی دہوپ میں رکہدیا کرے اور نمک مرچ بقدر انداز ڈالی یہ اچار کئی برس تک نہیں بگڑتا اور خوبی یہ ہے کہ روز بروز زیادہ ہاضم ہوتا جاتا ہے ؞

اچار آبنہ

کیریونکا پوست جدا کرکر دور کرے اور اوپر نمک پسا ہوا ملکر ایک پہر دہوپ میں رکہی تاکہ اوسکا تمام پانی خشک ہوجاوی اور کیریونکے پیٹ کو چیر کر مصالحہ بہر دے اور عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالکر رکھہ چہوڑے اگر جلدی ہی کہانا منظور ہو تو نمک موافق ذایقہ دیوی اور جو رکہنا منظور ہو تو نمک فی سیر ۳ چہٹانک کافی ہے مصالحہ یہ ہے ۔ مغز کیری آبنہ تراشیدہ ادرک کتری ہوئی سونف پودینہ خشک کلونجی ان سب میں نمک مرچ سرخ پسی ہوئی ملاکر اور کیریوںمیں بہر کر پہر پہر تک دہوپ میں رکہی اور کبہی کبہی دہوپ میں رکہنی سے اچار بہت روز تک نہیں بگڑتا ہے اور یہی ترکیب بنانے لونجی آبنہ کی ہے ؞

اچار آبنہ دیگر

کچی کیریوں کا پوست دور کرکے اونکا پیٹ چیرے اور قدرے نمک دیکر دو پہر دہوپ میں رکھے بعدہ کپڑے سے صاف کر کر اوسمیں درک کلونجی خوب باریک کتری ہوئی بہر کر عرق نعنع یا سرکہ یا روغن تلخ یعنی تیلمیں نمک سوافق دیکر دہوپ میں رکھی و کام میں لائے

تیاری چٹنی

دس سیر کیریونکو مع پوست تراش کر اور اوستخوان و نخی دور کرکے خوب باریک پیسی ور جو پانی اُسمیں سے نکلے اوس کو نگاہ رکہی اور ادرک آدہ پاؤ نمک سوافق قرنفل ایک تولہ آٹہہ ماشہ مرچ سیاہ ایک تولہ آٹہہ ماشہ کلونجی ایکتولہ آٹہہ ماشہ مرچ سپید دکہنی ایک تولہ آٹہہ ماشہ کشنیز خشک ایکتولہ آٹہہ ماشہ نشاستہ ۶ ماشہ نعناع خشک ایکتولہ آٹہہ ماشہ دارچینی کوفتہ ایکتولہ آٹہہ ماشہ لیکر دارچینی اور پاؤ سیر عرق نعنع ڈالکر دہوپ میں رکہی جب عرق نعنع خشک ہوجاوے تو اور عرق چٹنی میں ڈالکر نگاہ رکہی ؞

اچار چاشنی دار

شلجم و چقندر سیر بہر سرکہ قندری سیر بہر شکر سفید تین پاؤ پودینہ دس ماشہ شلجم اور چقندر کے ٹکڑے کرے سوافق کے پانیمیں گلائی پہر سرکہ اور شکر ملاکر شیرہ صاف تیار کرکے پہر شلجم اور چقندر کے ٹکڑونکو شیرہ میں گلاوی اور پودینہ ڈالکر چولہے سے اوتار لے

اچار زمیں قند

زمیں قند سیر بہر پتی املی پاؤ بہر پیاز سیر بہر رائی ا تولہ ۸ ماشہ نمک سانبہر ۳ تولہ ۸ ماشہ زمیں قند کو مع پوست کی ٹکرے کرکے املی کی پتیاں ڈالکر پانیمیں جوش کرے پہر پوست اوتار کر رائی اور نمک پسا ہوا اُن ٹکڑونمیں ملائی اور بعد تین دن کے اونمیں تیل ڈالی

اچار رائی گاجر

گاجر پانسیر رائی تین چہٹانک مرچ سرخ آدہ پاؤ نمک ۲ چہٹانک پانی چہہ سیر اول گاجر کو چہیلکر اور قتلہ تراش کر او بالی جب گلجائیں پانیسی علیحدہ نکالکر ایک ساعت خشک

کرے بعد ازاں نمک مرچ ورائی پیسکر اسمیں آمیز کرے اور تین روز تک مرتبانمیں نگاہ رکھی بعد تین دن کے چھہ سیر پانی گرم اوسمیں چھوڑ دی جب ترش ہوجائے کام میں لائی اور اسیطرح اچار شلجم واچار کچالو واچار تربوز خام واچار بینگن بنسکتا ہے

ترکیب اچار مرچ سرخ

مرچ سرخ سبز سیر بہر عرق لیموں یا عرق نعنع سیر بہر نمک تین چہٹانک ثابت مرچونکو عرق لیموہمیں نمک ڈالکر مرتبان میں نگاہ رکہی ؛

ترکیب اچار پتہ ڈہاکہہ

پتی سبز ڈہاکہ کی سیر بہر لیکر اول ایک خفیف سا جوش دی ور نیچے اوتار کے پانی نکالڈالی بعد ازاں دو تولہ نمک پسا ہوا ڈالکر پہر جوش دے جب پتی مذکور گلجایں نیچے اوتارلے اور پانیسی جدا کرکے ایک کپڑہ سفید پر دو گہڑی پہیلا دی بعد ازاں عرق لیموں یا عرق نعنع سیر بہر تین چہٹانک نمک دیکر پتونکو اوسمیں ڈالکر نگاہ رکہی

اچار عرق نعنع

اول سیر بہر عرق نعنع لیکر اوسمیں پاؤ بہر نمک ڈالکر چیز ہائے مذکورہ ذیل میں سے خواہ ایک چیز یا سب چیزیں ڈالی لہسن پیاز مرچ سرخ خشک ورق ادرک چہوارہ کشمش کنول ککڑی اربہ پوری بانس سبز کمرکہ لوبجی آنبہ یا انجور وغیرہ اسکو اچار نعنع کہتے ہیں ؛

تیاری مربہ ہا

مربہ سیب

سیب سیر بہر شکر سفید دو سیر اول سوئیوں کی قتلہ تراش کر خوب کانٹے سے کوچے اور قدری پانیمیں جوش دی اور شکر کا شیرہ تاربند بنا کر قتلونکو شیرہ میں ڈالی اور ایک جوش دے اور نگاہ رکہی بعد تیسرے روز کے ایک اور جوش دی اور کام میں لاوے

یا نگاہ رکھی اور یہی ترکیب بنانے مربہ ناسپاتی و مربہ بیٹھہ و مربہ گاجر و مربہ آلوبالہ کی ہی

مربہ املی

اول املی کچی پانچ سیر بہر لیکر تخم اوسکے دور کرے اور املی کو ایک خفیف سا جوش دیکر چاشنی میں ڈالکر مثل مربہ سیب کے جوش دیکر اوتار لے اور یہی ترکیب بنانی مربہ ادرک کی ہے اول چاقو سے ورق باریک ادرک کے تراش لینے چاہئیں ؛

مربہ آنبہ

کیریاں سیر بہر شکر سفید دو سیر کیریونکی لوزیں بناکر کانٹی سے کوچی اور چونہ کے پانی میں ڈالدی پہر کیریونکو پانی میں جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بناکر کیریونکو شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دی پہر اوسکو ڈوبہ رکہی پہر لوزکو شیرہ میں ڈالکر نرم آگ پر ایک جوش دی جب لوزیں گلجائیں سرد کرکے اوتار لے ؛

مربہ اناناس

اناناس نیم پخت سیر بہر شکر سفید ڈہائی سیر اناناس کے ٹکرے کرکے کانٹی سے کوچے پہر چونہ کے پانی میں چار گہڑی تک رہنے دے پہر اس پانی میں موافق کا جوش دی اور پہر پانی سے نکالکر سرد کرے اور جوش کے پانی میں شکر کی چاشنی تار بند تیار کرکے سرد کرلے اور تہوڑا لیمونکا عرق دی اور پہر شیرہ آگ پر رکہی اور اناناس کے ٹکڑہ شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دے اور سرد کرکے باسن میں نکال لے اور اسیطرح سے مربہ تربوز و کدو کا تیار ہوتا ہے

مربہ کمرکہہ

کمرکہہ سیر بہر شکر سفید دو سیر دہی ڈیڑہ سیر نمک پاؤ بہر لیموں ایک کمرکہہ کو ایک ہانڈی میں ڈالکر پہوا نمک دی تہوڑا پانی ڈالکر چار گہڑی تک ہانڈیکو ہلاوے پہر اوس پانی کو جدا کرکے چونہ کا پانی ڈالی اور بعد ایک گہڑی کے چونے کا پانی خالی کرکے دہی ڈالی بعد اوسکے شکر آٹہہ تولہ ۴ ماشہ ڈالکر جوش دی اور پہر شیرہ سے نکال لے

اور باقی شکر کا شیرہ بنا کر گھونٹ کر شیرہ میں ڈالکر ایک جوش دیکر سرد کرے اور باسن میں نکال لے

مربہ کیلہ

کیلہ نیم پخت سیر بھر شکر سفید دو سیر لیموں ایک عدد کیلونکو دو پارہ کرکے دیگچہ میں تھوڑا پانی ڈالی اور باقی پر گہاس بچھا کر کیلونکو اوسپر رکھہ کر ایک جوش دی کہ پانیکی بھاپ کیلونکو پہونچے پھر چاشنی شکر کی قطرہ بند کرکے لیموں کا عرق دیکر کیلہ کے ٹکڑونکو چاشنی میں ڈالکر ایک جوش دی اور سرد کرکے باسن میں نکال لے ۞

مربہ فالسہ

فالسہ نیم پخت سیر بھر شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کرکے آگ سے اوتار لے اور فالسونکو آدہ گہڑی تک اس گرم پانی میں رکھے جب فالسے گلجاویں تو سرد پانی سے دہوئے پھر شکر کے چاشنی قطرہ بند کرکے ایک جوش دی پھر چاشنی میں فالسوں کو ڈالکر ایک جوش دے پھر چاشنی سے نکالکر الگ کرے کہ سرد ہو جاویں بعد سرد ہونے کے چاشنی میں ڈالکر باسن میں رکھدے ۞

چیز ہای متفرق

پوری میوہ

میدہ سوا سیر روغن زرد سیر بھر پستہ آدہ پاؤ بادام مقشر پاؤ بھر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ عرق ادرک ۸ تولہ ۸ ماشہ پاؤ بھر میدہ کو پانچ تولہ گھی دیکر پانی سے گوندہ کر روٹی بنای اور گھی میں سرخ کرکے پتھر پر پیسے اور مصری دانہ دار اور گرم مصالحہ اپیکرا اور پستہ و بادام کا قیمہ کرکے ادرک کا عرق دیکر رکھہ چھوڑے بعد ازاں باقی میدہ کو ۸ تولہ اور ۴ ماشہ گھی ڈالکر سرد پانی سے گوندہے اور پوریاں بنا کر اوس تمام چیزونکو پوریوں میں بھر کر گھی میں تلے ۞

پوری دال نخود

دالکو پانیمیں جوش کرکے دانہ دار پیسے اور گہی مین بہونکر اور مصالحہ ملاکر پوریونمیں
بہرے اور گہی مین تلے دال نخود پاؤ بہر روغن زرد دو سیر دار چینی دو ماشہ لونگ
الائچی ا ماشہ ادرک ا تولہ ۸ ماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک لاہوری ا تولہ ۸ ماشہ دہی ۵ تولہ
دالکو پانیمیں نیم جوش کرکے دانہ دار پیسے اور گہی مین بہونکر نیم پخت مین دہی ڈالے
جب وہی خشک ہوجائے اور دال بہون جائے مصالحہ ملاکر دہنگار دے اور پوریونکو اندر بہرکر تلے

پوری دال سور

دال سور پاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر دار چینی ا ماشہ لونگ الائچی ا ماشہ
زعفران آدہ ماشہ ادرک ا تولہ ۸ ماشہ دالکو پانیمیں نیم جوش کرکے گہی مین بہون لے
بعدہ شیرہ انگشت پیچ پکاکر دالکو اوسمیں ڈالے اور آگ پر رکہے جب شیرہ خشک ہوجائے
تو دال کو سل پر پیسے بعد اوسکے زعفران اور مصالحہ ملاکر پوری مین بہر کر تلے

دیگر پوری

میدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیر پاؤ بہر پستہ بادام آدہ پاؤ
مشک خالص ایک ماشہ گلاب ۵ تولہ میدہ مین پانچ تولہ گہی ملاکر بلے اور دودہ
اور پانی سے بطرز سموسہ کے سخت گوندہے اور سموسہ بنائے بہر بیلن سے باریک پوریاں
بناکر چہری کی نوک سے لوز کیطرح تراشے اور گہی مین بہونکر قند کا شیرہ پکاکر او سمیں
ملائے اور لوز پوریکو گرم شیرہ میں ڈالے جب شیرہ لوز کے اوپر طلا ہوجاوے تو شیرہ
سے الگ کرے اور میوہ ریزہ ریزہ کرکے پوری پر لگاوے ؎

بہرتہ جدید سیب چاشنی دار

سیب ولایتی سیر بہر شکر سفید یا قند ڈیڑہ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر لیموں آدہ پاؤ
زعفران ایک ماشہ کشمش آدہ پاؤ سیب کو صاف کرکے پانیمیں جوش دے

بعد اوسکے سیبوں کا قیمہ کرکے رکھے بعد ازاں اوسی آب جوش میں شکر کا شیرہ کرکے قیمہ میں ڈالی اور تہوڑا سا گہی دیکرآگ پر رکہی جب چاشنی اوسمیں خشک ہوجائی اور تہوڑا رہے تو باقی گہی کو طباق میں ڈالکر سیب کے قیمہ کو اوس پر تہ لگائی اور اوس قیمہ پر کشمش ڈالی اور دارچینی اور لونگ اور نمک پیسکر چہڑک دے جب پکجائی تو آگ پر سے اوتار لے ؛

بہرتہ دیگر

سیب ولایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۱ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ سیب کو صاف کرکے تہوڑے پانیمیں جوش دی پہر گہی میں سیبونکو بگہار دی ورایک جوش دیوی جب تیار ہوجاوی تو چمچہ سے کچلکر مصالحہ دی اور گہی کو طباق میں ڈالکر سیبونکی تہ لگائی اور آگ پر سے اوتار لے

بہرتہ جدید بادنجان

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دہی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار لی کیریاں آدہ پاؤ نمک لاہوری ۲ تولہ ۴ ماشہ بیگنونکو پانی میں جوش کرکے کچل لے بعد اوسکے دہی اور کیریونکا قیمہ ڈالی جب تیار ہوجائی مصالحہ ملاکر ۸ تولہ ۴ ماشہ گہی طباق میں ڈالکر آگ پر رکہہ کر تہوڑا مصالحہ اور نمک چہڑک دی جب پکجائی تو آگ پر سے اوتار لے اسیطرح توری اور کدو کا بہی بہرتہ پکالی اگر چاشنی کریں تو ہمراہ دہی کے چاشنی دیوی جب چاشنی خشک ہوجائی تو طباق میں تہ لگائی شکر پا بہی اور جو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکہی ؛ مرچ سرخ بقدر خواہش اضافہ کرے ؛

فالودہ

نشاستہ سیر بہر دودہ چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ ۴ ماشہ آب دو سیر نشاستہ کو دو سیر دودہ اور پانی دیکر اور آدہ سیر قند ملاکر موافق کی آگ پر رکہی اور کفچہ مارتا جاکر

تاکہ گندہ ہوجائی پہر باقی دودہ ملاکر جب شہد کیطرح گاڑہا ہوجائے تو چولہی سے اُتار لے
اور باقی قند کا شیرہ پکاکر چنے کا آٹا اور بادام بہونکر ریزہ ریزہ کرکے اوپر سے چہڑک دیوی

فالودہ سفید

دانہ باریک ابرنج سعہ اُس کے سیدہ کی نشاستہ پاؤ بہر شیرہ دو سیر قند سفید دو سیر چانولونکی
دالونکو اور نشاستہ کو دودہ اور پانی میں ملاکر آگ پر رکہی و کفچہ سے لت کرے تاکہ پکجاہے
بعدازاں سرد کرکے قند کو قوام اسمیں ملادی یہ فالودہ نہایت عمدہ ہوگا۔

تیاری فرنی

شیر سیر بہر برنج تین تولہ ۴ ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چانولونکو باریک دلکر پانیمیں دہوئے
اور پہر صافی میں چہانلے پہر اس پانیکو چانولونمیں ملاکر اولٹ پلٹ کرکے صافی میں ایسا
چہانے کہ تمام دودہ چانولونکا نکل آوی اور اس پانیکو دودہ میں ڈالکر چانولونکو دودہ
میں ڈالکر آگ پر رکہی اور چمچہ پہراتا رہے تاکہ پکجائے پہر قند کا شیرہ پکاکر ڈالی اور خوانچہ
میں جمائی۔

حریرہ

نشاستہ آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر دودہ ڈیڑہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۱ ماشہ زعفران
۱ ماشہ اور سونٹہہ خالص دس ماشہ نشاستہ کو بیکر گہی میں بہونی اور پہر آگ سے
اوتار کر سرد کرے پہر تہوڑا گرم دودہ ڈالی اور لتہہ کرے پہر آگ پر رکہکر ایک جوش
دی جب نیم پخت ہوجاوی تو شکر کا شیرہ کرکے ملادی اور پہر مصالحہ بیکر ڈالی۔

برنج شیرین

برنج باریک سیر بہر شکر سفید دو سیر مشک خالص تہوڑا سا گلاب دو تولہ شکر کا شیرہ تازہ
کرکے مشک گلاب میں پیسکر دی اور شیرہ کرے پہر چانولونکو پانیمیں جوش کرکے صافی
میں باندہے اور سرد پانی دہوئے اور شیرہ میں ڈالدی اور قاب میں نکالی۔

دلیا گندم

گندم سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شیر دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم کو گہی میں بہونے پہر دودہ کو جوش کرے پہر شکر ملاکر تہولی کو دودہ میں ڈالکر خشک کرے ؛

دلیا باجرہ

باجرا سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شیر دو سیر باجرہ کو پانی میں بہگو کر کوٹے یہانتک کہ سفید ہوجائی پہر خشک کرکے تہولی بسی پہر گہی بہونکر شیر میں بطور خشکہ کے دم دی ؛

خشکہ برنج

برنج سیر بہر جغرات آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لیموں ایک عدد نمک ایک تولہ ۸ ماشہ چانولونکو دہو کر پانی میں جوش کرے اور نمک دی جب نیم پخت ہوجائی جغرات اور لیموں گہی میں ڈالی جب سب ملجائی صافی میں ڈالکر خشکہ کو پانیسی نکال لے پہر ہانڈی سٹی گی آگ پر رکہی اور ہانڈی میں ایک چہینٹا دودہ کا دی جب دودہ خشک ہوجائی تو ہانڈی میں چانول ڈالی اور اوپر سے دودہ کا چہینٹا دی کہ خشکہ کو ذراسا داغ لگے اور سرپوش کو اولٹا ڈہانکے ؛

خشکہ بے آب

پتہر کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پہر آگ اوسکے نیچے سے نکال لے پہر چانولونکو پانیسے دہو کر اوس سل پر رکہدے اور صافی کو پانیمیں بہگو کر اُن چانولوں پر چار تہ کرکے ڈالی تیار ہوجاویگا ؛

خشکہ باجرہ

باجرہ سیر بہر جغرات پاؤ بہر باجرہ کو پانیمیں بہگو کر کوٹے تاکہ تمام پوست اوتر جائی پہر دو تین مرتبہ پانیسی دہوئی پہر دہی کی چہاچہہ بنا کر چانولونکو اوسمیں دہووی اور دو گہڑی تک چہاچہہ میں رکہی پہر بطور خشکہ کے پکالے اور دہی کا چہینٹا دی ؛

ترکیب نان خطائی کی

سیدہ سیر بہر شکر تری آدہ سیر روغن زرد آدہ سیر تینوں چیزونکو ملاکر گوندہے بعد ازاں اوسکے چہوٹی یا بڑی پیڑی بنا کر ایک طباقمیں کاغذ بچہا کر اوس پر رکہی اور ایک

تہائی اوپر سے ڈہانک کر نیچے اور اوپر کوئلہ کی آنچ دی ؛

نان خطائی روا

روا سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شکر تری آدہ سیر تینوں چیز کو ملا کر گوندہے اور بطریق مذکورہ بالا نان خطائی پکاوی ؛

لڈو باجرہ

باجرہ کا آٹہ سیر بہر کہانڈ سفید سیر بہر اول باجرہ کے آٹے کو گہی میں بہونے جب خوشبو آنے لگے تو نیچے اوتارے اور خوشبو کیوڑہ اور ورق پستہ و بادام اور کہانڈ ڈالکر لڈو بنائے

لڈو چورسہ آرد

آٹہ گندم سیر بہر گہی ڈیڑہ سیر کہانڈ سیر بہر اول آٹے میں آدہ سیر گہی کا موہن دیکر پوریاں سونی گہی میں تلے بعد ازاں اونکو توڑکر ہاتہوں سے خوب ہتہی اور چہلنی میں چہانکر کہانڈ مذکور اس میں آمیز کرے اور لڈو باندہے ؛

ٹکیاں شیرین باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر روغن زرد سیر بہر کہانڈ ڈیڑہ پاؤ اول آٹے کو کہانڈ کے شیرہ سے سخت گوندہے بعد ازاں چہوٹی چہوٹی ٹکیاں ہاتہہ سے بنا کر گہی میں چہوڑتا جائے اور نرم آگ پر پکائی ؛

پوری نکہانہ

اول نکہانو نکو باریک کوٹ پیسکر مثل آٹے کے تیار کرے اور پوری کیطرح چکلہ پر بیلکر ہاتہہ سے گہی میں ڈالکر اوتارے ؛

پوری آرد کوٹو

اول آرد کوٹو کو سخت گوندہے اور حسب دستور گہی میں پوریاں پکائی اگر زیادہ خستہ کرنی منظور ہوں تو اول آٹے میں قدری گہی و نمک موافق دی اور اسیطرح پوری آرد سنگہاڑہ کی پکائی جاتی ہیں اور اکثر اہل ہنود پکوڑیاں بہی آرد کوٹو و سنگہاڑہ کی بناتی ہیں اگر پکوڑیاں بنائی تو اول آٹے میں زیرہ مرچ سرخ نمک موافق دی ؛

حلوائی کو توڑ سنگہاڑہ

دونو قسم کا آٹا ہموزن لیکر اول گہی میں بہونے بعد ازاں کہانڈ دیکر حسب دستور حلوا پکاوے

میٹھے چانول

چانول باریک سیر بہر شیر دو سیر کہانڈ سیر بہر گہی آدہ سیر اول چانولونکو خوب دہوکر اسقدر پانیمیں چڑہاؤ کہ نیم پخت ہوجائیں بعد ازاں دودہ اور گہی اور کہانڈ دی اور اوپر سے ورق پتنہ و کیوڑہ الایچی ڈالکر دم پخت کردے ؛

تیاری چیلہ

مونگ کی پیٹھی باریک پیسے اور اوسمیں نمک و مرچ مصالحہ موافق دیکر توی پوری بہ اول قدرے گہی لگاکر تہوڑی پیٹھی مذکور اوسمیں ڈالدی اور پانی کی ہاتہہ سے پتلا پہیلاوے اور نرم آگ دی جب وسطرف سے تیار ہوجائی توکوچہ آہنے سے لیکر دوسری طرف سے اولٹ کر اوپر سے گہی دی بعد ازاں اوتارلے ؛

چیلہ شیرین

اول سیر بہر آٹے میں ڈہائی پاؤ شکر دیکر خوب پھینٹی بعد ازاں مثل چیلہ مونگ چیلہ پکاوے اور اسیطرح چیلہ بیسن پکاتے ہیں ؛

پاپڑ دال ماش

اول پیٹھی باریک یا آٹا دال ماش کا بہت باریک لیکر اوسمیں قدری نمک اور مرچ سیاہ ملاوے اور پیڑا چہ ماشہ کا لیکر اول چکلہ پر تیل یا گہی ملی پہر اوس کو بہت باریک بیلے اور نگاہ رکہی بروقت ضرورت نرم آگ پر گہی میں تلے ؛

قلمی بڑہی دال ماش

دال ماش دہوئی سیر بہر دال نخود سیر بہر اول دونو دالونکو پیٹھی کیطرح پیسی زاں بعد نمک ہم تولہ دہنیا آدہ پاؤ مرچ سرخ دو تولہ ادرک ۲ تولہ زیرہ سیاہ و سفید ۸ ماشہ ملائی اور ہونگ

سوئی کچوریاں سی بناکر گھی میں چھوڑی جب وہ کسیقدر بستہ ہو جائیں تو نکال لے اور
چکلہ پر رکھکر چاقو سے لمبی لمبی پہانکیں تراشے اور پھر اونکو گھی میں ڈالکر نرم آگ پر پکائے

یہ چیزیں جو ذیل میں لکھی جاتی ہیں اکثر اہل ہنود کے
ہاں بعض تہواروں میں پکائی اور بنائی جاتے ہیں

بیج پکے ہوئے خربزہ کی

بیج خربزہ سیر بھر کہانڈ سیر بھر گھی پاؤ بھر اول بیجوں کو نرم آگ پر گھی میں تلے بعد ازاں
کہانڈ کی چاشنی تار بند بنا کے اوس میں بیج آمیز کر کر پرات بر نجی میں
جس کے اندر اول گھی لگا ہوا ہو اولٹ کر پہیلا دے جب سرد ہو جائے
چاقو سے لوزیں تراش کر نگاہ رکھے اسیطرح کھوپرا و کھانہ و دھنیہ سائیدہ
دگوند وغیرہ پاگے جاتے ہیں۔

پیڑے

کھویہ سیر بھر کہانڈ سفید ڈیڑہ سیر قند پاؤ بھر اول کھویہ میں کہانڈ
اور قند ملا کر پیڑے باندہے اور اوپر سے ورق لیتہ لگاوی اگر چاہے
کہ شکر پارہ تراشے تو کھویہ میں کہانڈ ملا کر تہالی کے اندر رکھکر بیلن سے
بیلے اور چاقو سے شکر پارہ تراش لے۔

ترکیب سیو بیسن نمکین کے بنانیکی

اگر چاہے کہ بیسن کے سیو بہت باریک و خوشرنگ تیار ہوں تو اول سیر بھر
بیسن نہایت صاف لیکر اوس میں دو تولہ نمک دی اور ۳ تولہ ہار سنگہار کی
ڈونڈیاں جوش کر کر باریک کپڑہ میں چہانی اور اوس پانی میں بیسن مذکور سخت

گوندہے اور گہوڑے کو کہڑائی کے اوپر رکھہ کر پیچ دبائے اور آہستہ آگ پر سیو اوتارتا جائے ؛

ترکیب دال نخود تلی ہوئی

اول چنے کی دالکو چار پہر پانی میں تر رکھی بعد ازاں پانی سے نکالکر چھلنی کے اندر ڈالتا جائے جب اوس کا پانی بالکل ٹپک جائی تو کہڑائی میں گھی کے اندر نرم آگ پر چہوڑتا جائے اور کرچہہ آہنی سوراخ دار سے نکالتا جاوے بعد ازاں اوپر سے نمک مرچ موافق ملاکر نگاہ رکھی اور اگر چاہے کہ دال بہت خستہ ہو تو اول اوس پانی میں جس کے اندر دال بھگوئی تھی قدرے نمک بھی دی اسیطرح دال مونگ بھی تلی جاتی ہے ؛

ترکیب پہلوریاں بنانیکی

بیسن سیر بھر زیرہ سیاہ و سفید ایک تولہ نمک دو تولہ مرچ سیاہ چھہ ماشہ یا موافق طبیعت کے اول بیسن کو خوب متھی اور مصالحہ مذکور ملاکر کرچھی آہنی کو جس کے اندر بہت بڑے سوراخ ہوں کہڑائی پر رکھہ کر بیسن مذکور اوس پر ڈالکر کرچھی کو ہلاتا جائی جب قدرے پکوڑیاں گھی میں ہو جائیں تو کرچھی کو اوتار لے اور پکوڑیونکو نرم آگ پر سینکے ؛

کھٹے چنے

اول سیر بھر چنے بہاڑ کے بہونی ہوئی اور چھیلے ہوئی لیکر اچور سائیدہ پانچ تولہ چوک آدہ پاؤ نمک ۲۰ تولہ مرچ سرخ ایک تولہ ان کو کوٹ پیسکر سب چنوں میں آمیز کرے اور تھوڑا چھینٹا پانی کا دیوی بعد ازاں خشک کر کر نگاہ رکھے ؛ فقط

یہ چیزیں جو ذیل میں درج ہیں دہلی میں دولت کی

چاٹ کی نام سے بکتی ہیں اور بعضی چاٹ ہے بارہ مصالحہ

کی بولتی ہیں

ترکیب بنانے کابلی چنونکی

اول سیر بہر کابلی چنوں کو اوبالکر نگاہ رکہی بعد ازاں جسقدر چاہی چنی لیکر اول اُس میں قدرے زیرہ سیاہ و سفید الاچی نمک مرچ سیاہ مرچ سرخ سبز تراش کر ڈالی اور اوپر سے عرق لیموں یا کہٹہ نچوڑ کر تناول کرنے اور اسیطرح مٹر سبز کو اول بہاڑ میں تہوڑی دیر رکہی جب گل جائے تو دانہ نکال کر موافق ترکیب مذکورہ بالا کی سب مصالحہ اور عرق لیموں نچوڑ کر کہاتے ہیں ؛

ترکیب بنانی کچالو کی

کچالوؤں کو بہاڑ میں بہنوا کر صاف کرکے قتلے تراشے اور نمک مرچ عرق لیموں نچوڑ کر نوش فرمائی اور اسیطرح کچالو و کیلہ و کمرکہہ و امرود و نارنگی وغیرہ بناتی ہیں مگر ان چیزونکو بہاڑ میں بہوننے کچہہ ضرورت نہیں ہے

سونٹہہ تباشہ

اول سیر بہر میدہ میں سو چہٹانک گہی کا موہن دیکر مثل پوری کی آٹے کے گوندہے بعد ازاں کہڑائی میں گہی چڑہا کر چہوٹے چہوٹے تباشہ دو دو تین تین ماشہ کی بنا کر اوسمیں چہوڑتا جائی جب وہ خوب پہول جائیں نکالکر نگاہ رکہی اگر زیرہ کے پانی کی ساتہہ تباشونکو کہانا چاہے تو پانی زیرہ کا حسب ترکیب ذیل اول تیار کرلے پانی پان سیر اچور ایک پاؤ زیرہ سیاہ و سفید ۱۸ ماشہ نمک ۲ تولہ مرچ سیاہ آٹہہ ماشہ ہینگ چار رتی الاچی ۸ ماشہ کچری ۶ ماشہ

اول سب چیزوں کو علیحدہ پانیمیں خوب باریک پیسی بعدہ اوس پان سیر پانی
میں ملاکر نہایت باریک کپڑے کے اندر چہان لے پہر تباشہ میں اونگلی سے سوراخ
کرکے زیرہ کے پانیمیں ڈبوکر کہائی بعضی کچالوا ور سونٹھہ سانگر تباشہ میں بہرکر کہاتے
ہیں اور ترکیب بناتے کچالوؤں کی یہ ہے کہ اول کچالوؤں کو اوبالکر اور چہیلکر
چہوٹے چہوٹے قتلہ تراشے اور نمک مرچ امچور دہنیا زیرہ وغیرہ مصالحہ ملاکر
قدری پانیمیں نگاہ رکہی اور ترکیب بنانے سونٹھہ سانگر کی پہلے ورقوں
میں لکہی گئی ہے ؛ اگر زیادہ چٹ پٹا کرنا منظور ہو تو مرچ سرخ ۲ تولہ اضافہ کرے ؛

ترکیب بیج خربزہ ترش و کدو شیرین

اول بیجوں کو گہی میں نرم آگ پر تلے بعد ازاں امچور سائیدہ وچوک نمک و
مرچ سوافق ملاکر اونپر ملے اور سایہ میں خشک کری بنے اسیطرح بادام و پستہ
بہی تیار ہوتے ہیں مگر اول باداموں کو تہوڑی دیر پانیمیں ڈالکر پوست دور
کرے ناظر ینان ان اوراق پر مخفی نرہے کہ اس رسالہ میں جسقدر ترکیبیں
درج ہوئی ہیں اونکی صحت میں کوئی دقیقہ فروگذاشت نہیں کیا گیا
مگر ہاں یہ ضرور ہے کہ اگر کوئی صاحب ناواقف قسم مٹہائیوں میں سے کوئی
شے پکا ئینگے تو بیشک وہ اوس لذت کی نہیں بنی گی جیسے کہ حلوائیونکی ہاں
تیار ہوتی ہیں پس ہر چیز اول تو شخص واقفکار سے پکوانی چاہیئے ورنہ خود
ہوشیاری اور احتیاط ہر قسم کی رکہنی فرض ہے چیزہای نمکین میں اگر طبعیت کے
سوافق نمک و مرچ ہو تو اوس کے کہانے کا مزا نہایت اچھا ہے کیونکہ بعض صاحب فی
سیر دو تولہ نمک کہاتے ہیں اور بعض ۳ تولہ لہذا اس کتاب میں درجہ
اوسط فی سیر دو تولہ لکہا گیا فقط

تمام شد حصہ دوم

الوان نعمت

حصۂ سوم

مصنفہ و مرتبہ

منشی بلاقی داس صاحب دہلوی

بحسن سعی

کارپردازان میور پریس دہلی محلہ پیپل مہادیو

میں رونق انطباع پاکر

لذت بخش خاص و عام

ہوا

بسم اللہ الرحمن الرحیم

بعد حمد عزوجل احقر الناس بلاقید اس خدمت میں ناظرینان حصہ سوم
کتاب الوان نعمت کے عرض رسا ہے کہ یہ سب ترکیبیں جو ذیل میں لکھی
گئی ہیں ایجاد بندہ نہیں ہیں بلکہ ایک رسالہ فارسی و نیز دیگر کتب معتبر سے
بزبان اردو ترجمہ کی گئی ہیں اگر کہیں سہو و خطا سے کوئی غلطی پاویں اُس کو
قلم اصلاح سے زیور آرائش کا عطا فرماویں؛

ترکیب پخت ملاکٹانی شوربہ

مکھن پاؤ بھر قتلہ پیاز تراشیدہ چھہ عدد جوہ لہسن تین اول قدرے پاسلی قیمہ
کرکے اور تھوڑا سا مارجورام شیرین ان سب کو ایک جگہہ کر کر اشٹومان میں
آتش نرم پر بریاں کرے جب رنگ اوسکا خفیف مائل بہ سرخی ہو ڈھائی سیر
شلغم بازاری کو پارہ پارہ تراش کر موافق اندازہ سب شیا کے پانی ڈالکر پکالے

جب قدرے پانی جل جاوی اوسوقت بوزن تین بوتل کے پانی جوش کرکے پاؤبھر
جوشہر اسکاج ڈالکر چار گھڑی تک آتش نرم پر پکاوی بعدازاں چار چمچہ بیزی
کاری تو ڈر یعنی سفوف کاری ہمراہ آب سرد کے ملاکر وہ بھی اوس مین
داخل کرے چار گھڑی کے بعد اوس کو اوتار کے پارہ ہای گوشت کو جدا کرکر اور
جوز چھلنی یا کپڑہ میں چھانکر صاف کرے کہ شوربہ گاڑہ ہوجای اوس وقت ایک
چوزہ مرغ کے ہر ایک عضو عضو کو جدا جدا کرے اور مکھن سے استومان میں
بریاں کرے جب قدرے نرم ہوجاوی تو سرپوش سے دہانہ استومان کو خوب
بند کرے اور مرغی مذکور کے پارچونکو شوربہ میں ملاوی اور بوزن ایک بوتل خورد کے
دودہ جوش کرکے اور دو عدد لیمونکا عرق اوسمیں ملاکر ہمراہ خشکہ کے تناول کرے

ترکیب پخت دیگر ملا کتانی شوربہ

بہت سے استخوان کباب بیف شبنہ اور مٹن و مرغی کو یکجا جمع کرکر حسب دستور
شوربہ نکالیں اور جب شوربہ تیار ہوجاوی تو استومان دوسری میں تین چھٹانک
مکھن سے تین بوتل شلجم اور دو بوتل گزر اور آٹھہ عدد پیاز کلاں کے قتلوں کی
پکاویں جبوقت کہ نرم ہوجائے بوزن تین بوتل شوربہ استخوان ہائے مذکورین
کا کہ جو اول تیار رکھا ہے اور ایک قتلہ نان پاؤ کا اور دو چمچہ بیزی کاری تورڈ
کے ملاکر چار پانچ گھڑی کامل پکاوی بعد اوس کے اوتار کے لکڑی کے کفچہ سے
کپڑہ میں چھانیں مگر خیال رہے کہ کوئی ریزہ استخوان کا اوس میں نہ گرجائے
اور جو شوربہ بہت گاڑہ ہوا پر چھن نہ سکے تو تھوڑا سا شوربہ استخوان ہائے
مذکور کا اور ملاکر چھانیں بعدازاں ایک عدد مرغی کی پوست کے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے تراش کرکے فی پان میں مکھن کے ساتھ بریاں کرے اور ہمراہ شوربا سئے
استخوانہائی باقیماندہ کے ملاکر پکاوی جب تھوڑا جوش آوی اوس کو اوتار کر

آتش نرم پر آہستگی سے پکنے دے اور چربی و کف کو اوس کے اوپر دور کرتا رہے تاکہ تیار ہو جائے اور سوائی اس کے استخوانہائی مذکورہیں قدری بیف گوشت بہتر داخل کرکے شوربہ تیار کرے بہت لذیذ و ذایقہ دار ہوگا اور اکثر یہہ شوربہ بہ نسبت نان پاو کے برنج ثابت یا برنج سائیدہ سے غلیظ ہو جاتا ہے مگر بہتر یہہ ہے کہ بوقت داخل کرنے برنج سائیدہ کے شوربہ کو چولہی پر تیار کرے ؛

ترکیب تیسری ملاکٹانی یا کاری شوربہ کے

اول قریب دو بوتل کے شوربہ گوشت بچہڑو سے کہ فربہ ہو تیار کرسے اور دو عدد پیاز اور ایک خوشہ پاسلی یعنی پیٹرسیلی اور نمک و مرچ سیاہ اوس کے اندازہ کے موافق اوسمیں ڈالی اور پکاوی اور چہان لے بعدازاں ایک عدد مرغی ذبح اور صاف کرکے بدستور اعضا اوس کے شوربہ میں ملاکر مع ایک چمچہ میزی کاری بوڈر کے چولہی پر رکہی اور پکاوی جب مرغی خوب نرم ہو جائی عرق ایک لیموں کا اور کبریم بوزن ایک چمچہ چاہ کے ڈالکر خشکہ کے ساتہہ کہاوی ؛

ترکیب چوتہی ملاکٹانی شوربہ

سٹر آدہ سیر مکہن سوا تولہ مع دو پیاز کے قتلوں کے اور قدرے نمک اور مرچ سرخ اور دو پہول جاوتری کے بوزن دو بوتل پانی میں آتش نرم پر آہستگی سے پکاوی جب سٹر پک جائی اور نرم ہو جاوی تو اوس وقت ایک مرغی کلاں کو ذبح و صاف کرکے حسب دستور اعضاء پارہ پارہ اوسکی کو مع دو بوتل پانی کی جوش دے اور اوس سٹر وغیرہ میں ملائی اور جو شوربہ کو گاڑہ کرنا منظور ہو تو کہانیسے کہڑے بہر پہلے ایک چمچہ میزی کاری پوڈر اور ہموزن اوس کے برنج سائیدہ ملاکر چولہی پر پکاوی اور بعدازاں قاب میں نکالی ؛

ترکیب راس شوربہ یعنی بہر بچہڑو جسکو ماک ٹرٹل کہتے ہیں

سر بچھڑوا ایک عدد لیکر قدرے پانی میں نیم جوش دی اور پوست اُس کا علیحدہ کرکے
برابر ڈیڑہ انچہ کے کاٹ کر جس جگہہ کہ گوشت ہو اوس کو ریزہ ریزہ تراش کر اور
سیاہی آنکھہ کی دور کرکے باقی کو بمقدار حلقہ انگوٹھی کے تراش لے اور زبان اُسکی
دور کرکے زبان کو بطور قتلوں کے تراشے اور ان سب اعضا کو تین بوتل اسٹاک
یعنی آب یخنی گوشت فربہ میں ڈالکر تہوڑی مرچیں سرخ اور دو تین پہول جاوتر
و نمک و پوست آدہی لیموں کاغذی کا اور آدہی بوتل خورد سفید شراب اور
قریب بارہ عدد غلولہ گوشت دیکر عرصہ ڈیڑہ گہڑی تک آگ پر پکنے دے اور
بعد اوس کے بقدر دو چمچوں کے میزی مائدہ کو آب سرد میں خوب ملا کر آدہی
بوتل خورد شوربہ کے اوس میں ڈالی اور اُسی دیگچہ میں ملا وی بعد اس کے
بقیہ نصف لیموں کا عرق خوب جوش دیکر اور آٹھہ انڈوں کی زردی اُسمیں
ڈالی تہوڑی دیر پکا کر ظروف شوربہ میں نکالے۔

ترکیب دوسری شوربہ سر بچھڑو کی

سر بچھڑوا ایک عدد معہ پوست کے خوب صاف کرکے بوزن تین بوتل پانی کی ایک
گہڑی بہر ہمراہ سویٹ بریٹ یعنی لبلبہ کے نیم جوش دی اور گوشت کے قتلہ چہوٹے
یا بڑے بناکر مطابق اندازہ کے مکہن کے ساتہہ بہونے تا کہ رنگ اوس کا خفیف
مائل بسرخی ہو جاوے بعد اوس کے سیر بہر گریبی گوشت بیف اور آدہ سیر گریبی
گوشت بچھڑوا اور آدہ سیر گریبی گوشت مٹن اور پانچ عدد قتلہ پیاز کے تراش کر سب
چیزوں کو اُسی پانی میں جوش دی اور استخوان ہائے سر کو بہی پارہ پارہ
کرکے ڈالے اور فری بان کو دو بوتل پانی گرم سے خوب صاف کرکے اور گوشت
کو اُس پر نگاہ رکھی اور اور چیزوں کو معہ دو عدد پیاز ثابت اور ایک خوشہ
اجرب شیرین یعنی ٹیم ولایتی اور اُس سے دوچند پاسلی اور پوست

پوست اور ایک عدد لیموں اور ۴ عدد لونگ اور کچھہ گرم مصالحہ اور نمک اور سیاہ مرچ اور ایک قتلہ گرام نان پاؤ خشک کی پانچ گہڑی تک پکا کر چہان لے جب سرد ہوجائے چربی وغیرہ آلایش اوس کے اوپر سے دور کرے بعد اوس کے گوشت سر بچہڑو مذکور اور زبان اوس کی اور سویٹ بریٹ کہ اندرون فور کاٹر کی رہتا ہے پارہ خورد برابر تراش کر اور شوربہ میں ملاکر آگ پر رکہدی جب جوش آوی تو ایک پیالہ شوربہ میں بوزن ایک چمچہ کی میزی مائدہ کو تہوڑا تہوڑا کر کے اوس پر چہڑکے اور اوسی برتن میں ڈالی اور کہانے سے پیشتر مرچ سرخ بوزن ایک چمچہ خورد چاہ کی سخت جوش دیکر آٹہہ یا دس انڈوں کو لیکر اون کی زردی اور سفیدی اور اوسی قدر غلولہ گوشت اور ایک بوتل خورد سفید شراب جو بذیرا ہووی اُس میں ملاوی اور کہانے سے تہوڑی دیر پہلے عرق ایک لیموں کا ڈالی اور ترکیب غلولہ ہائے گوشت کی اس شوربہ کیواسطی یہہ ہے کہ پانچ چمچہ میزی مغز نان پاؤ سا ئیدہ کے مغز بچہڑو میں ملائی اور پانچ چمچہ چرب بصفت قیمہ کرکے اور باندازہ ایک چمچہ کے نمک اور ایک چمچہ چاہ اور مرچ سفید اور ایک عدد پوست لیموں قیمہ کرکے اور قدر سے جائیفل اور قدری پاسلی کو جوش دیکر اور قیمہ کر کر اور زردی وسفیدی دو انڈوں کی اُس میں حل کرکے سب کو یکجا ملاکر کولیئیں مانند زردی انڈوں کے تیار کرکے برتن میں جوش دیکر اُس کو بریان کرے جبتک کہ رنگ اوس کا خفیف مائل بسرخی ہو ؛

ترکیب تیسرے شوربہ سر بچہڑو کی

اشٹاک یعنی آب یخنی گوشت بہڑو نرم ضرورت کے موافق لیوی اور اوس کو ہمراہ چھہ عدد پیاز کے جوش دی بعد ازاں آدہ پاؤ مکہن کو بریاں کرے اور میدہ کو ڈالکر گاڑہ کرے اور آب یخنی مذکور کو تہوڑا تہوڑا اوس میں ملاتا رہے

جب جوش آجاوی سر چھڑونذکور کواوس میں نکالکراور چھوٹی چھوٹی ٹکڑے کا
ٹکرا اور تہوڑا سا بہنا ہوا گوشت جس میں نمک اور مرچ ملا ہوا ہوا اور پوست ایک
لیمو نکا ملا کر شوربہ مذکور میں ڈالکر تہوڑی دیر پکنے دے بعد ازاں بوزن
دو چمچہ مرکٹ سب مشرم کچیت اور تین چمچہ اکسپشن اچٹنی اور ذایقہ کے
موافق سالن لمن پکل ڈالکر شوربہ کو نرم نرم آگ پر جوش دی اور اوس کے
گاڑہ کرنے کو ایک پیالہ چاہ میں پانی سرد مائدہ کا ایک چمچہ کے اندازہ پر
خوب ملاکر تہوڑا تہوڑا شوربہ میں ڈالتا رہے اور بعد چند لمحہ کے صرف
میں لاوے فقط

بروان کبریپی شوربہ کی پہلی ترکیب

گوشت ساڑہے سات سیر ساق یعنی لینگ خواہ سین بیف کا لیکر اور ٹکڑے
کر کر ایک دیگ میں مکہن ملکر اوس میں وہ گوشت رکہی اور ایک گہڑی تک
اوس کو آگ پر رکہکر سرخ کرے اور بار بار نیچے اوپر کرتا رہے بعد اوس کے
استخوانوں کو توڑکر اور مغزاون کا نکالکر مٹن کے واسطے رکہہ چہوڑے کیونکر
یہہ مغز استخوانوں کا واسطے سرخ کرنے گوشت کے شوربہ مکہن سے بہتر ہوگا
اور پہر بوزن چودہ بوتل کے آب سرد کو استخوانوں اور گوشت میں ڈالکر
پکائے جب جوش آوی اوس کے اوپر سے کف وچربی وغیرہ دور کر کے
خوب صاف کرے اور بعد اوس کے چہہ عدد پیاز کلاں رنگ سرخ اور
ایک عدد گذر کو تین ٹکڑے کر کے اور ایک سر سلہری اور ایک مشت
ثابت مرچ سیاہ کی اور مرچ بلدہا اوس میں ملاکر سب چیزوں کو دیگ
میں ڈالدے اور دیگچے کے منہ کو سرپوش سے خوب بند کرے اور
دس بارہ گہڑی تک آتش ملایم پر آہستگی سے پکاوے اور

جب آگ پر پکا وہی تو سرپوش سے دیگ کا سونہہ بند کرڈالے پہر آگ سے اوتار کر
چہلنی یا کسی باریک کپڑے میں چہان لے اور ایک برتن کلاں میں خرچ کیواسطے
نکال لے بعد اُس کے اوسی گوشت اور استخوان کو معہ آب و گرم بوزن تین یا
چار بوتل کے دیگ میں رکہہ کر آگ پر پکاوی اور بعد پکنے کے چہان لے
یہ اسٹاک خرچ اسٹو و دیگر طعام کے لئے بہتر ہے اور وہ کبریبی شوربہ تین
چار ہفتہ تک رہیگا اور جب تناول کے واسطے شوربہ کو جوش دی اوس سے
پہلے درم سیلی یعنی سیوئی یا مکرونی کو تہوڑا تہوڑا نمک اور پانی دیکر ایسا پکاوے
کہ نرم ہوجائی بعد ازاں چہان کے بوقت تناول طعام شوربہ مذکور میں ملاکر
تصرف میں لاوی یہہ شوربہ بذات خود نہایت صاف ہے محتاج صفائی
دیگر کا نہیں ہے ؛

بروث کبریبی شوربہ کے دوسرے ترکیب

ڈیڑہ سیر گوشت کبریبی کا کاٹ کر اسٹوپان میں معہ تین قتلوں پیاز کے اور
ایک چہٹانک مکہن رکہکر خوب سرخ کرے مگر احتیاط رکہی کہ پیاز کے قتلہ
جل نہ جاویں بعد ازاں بوزن چار بوتل کے پانی اور ایک سر سلہری اور
دو عدد گندر اور دو عدد شلجم اور تہوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اوس میں
ڈال کر چار گہڑی تک آتش نرم پر باہستگی پکاوی اور پہر چہان کر نکال
لے جب سرد ہوجائے تو اُس کے اوپر سے چربی وغیرہ الایش دور کرکے آگ پر
گرم کرے جس وقت جوش آوی قدرے درم سیلی پانیمیں دیکر ملاوی اور بعد
تہوڑی دیر کے خرچ میں لاوی ؛

سوپ کریسی کے پہلی ترکیب

پیاز کے بارہ قتلہ کر کر آدہ پاؤ مکہن میں بہونے اور چوبیں عدد گندر سرخ کا پوست

دور کرکے چار بوتل پانیمیں جوش دی جب نرم ہوجائی توکہرل میں خوب
حل کرکے پیاز میں ملاوی اور آب گذر مذکور میں ایک دستہ ٹیم ولایتی اور
قدرے مرچ سیاہ اور نمک اور ایک پہول جاوتری اور تین عدد لونگ داخل
کرکے ایک گہڑی بہر پکاوی اور چہلنی یا پارچہ ململ باریک سے چہان لے پہر سب کو
اکہٹا کرکے جلدیسی جوش دی تاکہ کبریم کی مانند گاڑہ ہوجاوی بعدہ قدرے
خشکی شوربہ کے برتن میں رکہہ کر اور اوس کے اوپر شوربہ ڈالکر تصرف
میں لاوی اور جو گذر کلاں ہوویں تو صرف بارہ عدد کافی ہیں ؛

اسکاچ ہیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی کے پکانیکی ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح کرکے اُس کے خون کو بہ حفاظت رکہہ چہوڑے مابعد دور
کرنے اوس کے پوست کے ٹکڑے ٹکڑے کرے صاف کرے اور گوشت ساق و
سرین کا علیحدہ رکہے اور باقی کو اشٹوپان میں معہ ایک چمچہ سیزی اور
اور ایک چمچہ مکہن کے رکہکر سرپوش سے منہ اوس کا بند کرے اور
آدہ گہڑی تک آگ پر سرخ کرے اور تہ و بالا کرتا رہے اور دوسرے
سالنس پان میں قریب ڈیڑہ چہٹانک کے مکہن معہ تین چمچہ سیزی
مائدہ کے ڈالکر بہونے پہر خون مذکور کو چار بوتل آب سرد میں ملاکر اور
چہانکر دیگر معہ گوشت کے مکہن اور مائدہ مستور میں شامل کرکے پکاوے
جب جوش آوے ان سب کو اوس گوشت میں جو آگ پر سرخ ہورہا ہے
معہ ایک عدد گذر اور ایک سر سلہری اور تین عدد پیاز کے قتلوں کو اور
کچہہ مرچ سیاہ و نمک ملاکر دو گہڑی تک پکاوی اور وقت تناول طعام استخوان اور
گذر اور سلہری کو دور کرکے تناول کرے ؛

ہیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی کی دوسری ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح اور صاف کرکے اُسکے اعضا جیسی فرکسی کے لیئے جدا جدا
کرتے ہیں ویسی ہی تراش کر درمیان ایک استوہان کی رکھہ کر قدرے جمع
مصالحہ اور تین پہول جاوتری اور کچھہ نمک ورتابت مرچ سیاہ اور ایک خوشہ
پاسلی اور ایک شاخ ٹیم دیسی اور چار بوتل پانی اور ایک قتلہ خیم اور دو سیر
گوشت بیف لاغر اور دو عدد گذر اور چار عدد پیاز کے ٹکڑے سب کو ملا کر آگ پر
پکاوی جب تین بوتل پانی باقی رہے تو گوشت خرگوش کا اوسمیں سے نکالکر
دوسرے برتن میں رکھی اور شوربہ مذکور کو اُس گوشت میں چہانے اور بعدازان
ایک بوتل خورد پوٹوین شراب ملاکر اور جوش دیکر خرچ میں لاوے ❊

شوربہ جگڈ ہیر کے پکانیکی ترکیب

آدہ سیر کروں مٹن اور آدہ سیر کبریٹی بیف ۵ سیر یا جتنیں چاہیں گوشت شوربہ
اور آدہ سیر گوشت ساق بچہڑو لاغر کا اور ایک قتلہ خیم کا پارہ پارہ تراش کر
معہ دو عدد شلجم اور دو عدد گذر اور تین عدد پیاز قیمہ اور قدرے جاوتری
اور مرچ سیاہ اور نمک کے تین چار گہڑی یک جگہ پکا کر چہان لے اور دوسرے
روز ایک خرگوش جنگلی کو ذبح اور صاف کرکے اور ٹکڑے ٹکڑے کرکر اور قدرے
مرچ سیاہ اور نمک اور نصف عدد جائفل پیسکر اور پوست ایک عدد لیموں کا
گوشت خرگوش مذکور میں ملائے اور اوس کو مرتبان نمک رکہکر شوربہ سے
پر کرے اور ڈاٹ لگاکر اور شانہ یعنی پہو کہنہ اور ایک ٹکڑہ پارچہ سے باندہ کر
ایک برتن کلاں کے معہ آب سرد رکہکر تین گہڑی تک پکاوی اس عرصہ میں جسقدر
پانی کہ جل جاوی اوسکے عوض اور پانی گرم اُسیقدر ڈالتا رہے بعدازاں مرتبان
مذکور برتن سے نکالکر رکہی جب سرد ہوجائے اوسکے اوپر سے چربی وغیرہ

آلایش سے پوست لیموں کے دور کرے اور اوس شوربہ سے دو طورین پر ہو جاوینگے اور جسوقت واسطے خرچ کی درکار ہو درمیان ایک طورین کے اوس کے گاڑھا کرنیکے کو ایک ایک چمچہ پیڑی مائدہ کو درمیان قدری مکھن اور نیم بوتل خورد پوٹوین شراب کی کہ وہ دونو طورین کے لیئے نکال کر اُس میں ملاوی اور یہ شوربہ بخوبی پندرہ روز تک رہیگا ؛

وہیٹ سوپ یعنی سپید شوربہ کی ترکیب

سیر بھر گوشت بیف لاغر کا لیکر سرد پانیمیں بارہ گھڑی تک تر رکھکر خوب دھوئے اور بعد اوس کے ایک برتن میں معہ ایک عدد نکل ویل اور پانچ بوتل پانی اور دو عدد گذر اور دو عدد شلجم اور چار عدد پیاز اور ایک چمچہ سیزلی تسفید اور قدرے مرچ سیاہ اور جاوتری اور نمک رکھکر چار گھڑی تک آگ پر جوش دی اور بعد یکجا نیکے چھان کر بحفاظت نکال لے اور دوسری دن اوپر سے آلایش چربی [illegible] دور کرکے پاؤ سیر بادام خوب دھو کر اور پوست اونکا اوتار کر کھرل میں تھوڑے پانی کے ساتھہ خوب حل کرے پھر اون کو شوربہ میں ڈالکر تھوڑی دیر جوش دی اور تصرف میں لانیسے پیشتر ایک بوتل خورد کیریم مذکور کے داخل کر کر صرف میں لاوی مگر بعد ملانے کیریم مذکور کے شوربہ کو جوش ندی اور اگر بعوض کیریم کے ایک بوتل شیر کی جوش دیکر معہ ایک چمچہ مجھولہ ارا روٹ کے ملاوے تو نہایت ذایقہ دار ہوگا ؛

جیلٹ سوپ کی اول ترکیب

دو بطخوں کو ذبح کرکے اون کے کنج جیلٹ کو نیم جوش دے اور پاؤں پر سے پوست دور کرے بعد ازاں سنگدانہ کے چار ٹکڑے اور گردنوں کے تین ٹکڑے اور پاؤں اور جگر اور سر کے دو دو ٹکڑہ اور چونچ کو دور کرکے سب کو ایک جگہہ جمع کرے اور

اُس میں ایک بوتل کبرہیبی شوربہ رقیق اور ایک قتلہ پیاز کا ڈالکر پکاوی اور تھوڑا
بروان کبرہیبی شوربہ سے پہلے پکا کر تیار کرے بعد اُس کے جیلیٹ مذکورا ور شوربہ رقیق
جس میں اُس کو زور دیا تھا سعہ قدری پاسلی قیمہ کے بروان کبرہیبی شوربہ مذکور
میں جو پکا ہوا تیار رکھا ہے ملاوی اور پیاز کو دور کرے اور مکھن وسیدہ سے
شوربہ کو گاڑھا کرے اور نصف بوتل خورد سپید شراب یعنی مدیرا صرف میں لانیسے
پیشتر ملاکر تصرف لاوی مگر یہہ شوربہ بغیر ملانے مدیرا کے خوش ذائقہ ہوگا ؛

اُکس چک سوپ یعنی شوربہ کلہ نرگاؤ کی ترکیب

گوشت سے ہڈیوں کو علیحدہ کرکے پارہ پارہ کرے اور گوشت باندازہ ایک انگلی
کے لمبا اور دو انگلی کے چوڑا تراش کر دیگ میں رکھی اور بحساب دو بوتل پانی فی
سیر اُس میں ڈالکر اور قدرے نمک چھڑک کر آتش ملایم پر پکاوی جب اول جوش
آوی تو کف وغیرہ کو دور کرے اور اسیطرح دو گھڑی تک پکاوی اور بعد ازان
گذر اور شلجم اور پیا اور ایک سر سلہری کا اور دو عدد کرم کلہ اور ایک خوشہ ٹیم
ولایتی اور قدرے مرچ و نمک اور آدہ پاؤ درم پاسلی ان سب کو ایک جگہہ
ڈالکر ڈہائی گھڑی تک پکاوی بعد ازاں آگ پر سے اوتار کر کف وغیرہ سعہ
ٹیم مذکور اور استخوانوں کے دور کرکے صرف میں لاوے ؛

شیپ ہیڈ براث یعنی شوربہ سر میش کی ترکیب

سر میش کے بالوں کو سعہ پائوں کے آہن گرم سے جھلسکر صاف اور سوختہ کو جب
صاف ہوجائی اور بال جل جاویں سر کو دو پارہ کریں اور مغز کو نکالکر پھینکدے
اور آنکھوں کی سپیدی تراش کر اور سر دپا پر خوب ملکر دو گھڑی تک رہنے دے پھر گرم
پانیسے دہوکر اور صاف کر کر اور اُسکی اونگلیوں کا چرم سخت دور کر کر دو گھڑی تک
پانی میں رکھی بعد ازان ایک بوتل پانی سعہ ڈہائی چھٹانک بجو کے پکاوی جب

پانیمیں جوش آوی سرد پانوں و گردن بطور قرعہ خورد یعنی کٹھنج کی سعہ قدرے گندرا ورشلجم کے تراش کر اور نمک لگا کر اُس پانیمیں ڈالی اور منہ برتن کا سرپوش سے ڈہک کر چار گہڑی تک پکنی دی اور جو کف وغیرہ اُس پر آویں دور کرے اور تہوڑا سا پیاز کا قیمہ کرکے وہ بہی ملاوے مگر واضح ہو کہ موسم سرما میں یہ شوربہ مٹر سبز خوردسے بہت اچھا ہوتا ہے ؛

اسکاچ پیارلی براٹ یعنی شوربہ جو کی ترکیب

آٹھ بوتل پانیمیں تین چہٹانک جو کو جوش دی جب جوش آوی کف وغیرہ کو اوس کے اوپر سے دور کرے پھر ایک عدد مرغی اور آدہ سیر گوشت بیف کا اور جو مرغی لینی منظور ہو تو ڈیڑہ سیر گوشت بیف کا اور ڈیڑہ سیر گندرا اور شلجم اور تین عدد پیاز کے قتلہ خورد آب جو مذکور میں داخل کرے اور پکاوی اور اگر ساگ دینا منظور ہو ایک گہڑی تک جوش دینا کفایت کرتا ہے اور آدہی چہٹانک جو ویکر افزود کرے جب سبزی وغیرہ جوش میں آوی کف وغیرہ اُس پر سے دور کرکے پانچ گہڑی تک آسیطور رکہی اور جب مرغی پکجاوی شوربہ مذکور سے باہر نکالکر رکھ چھوڑی وقت تناول طعام کے شوربہ میں ملاکر اور گرم کرکر اُس کے ساتھ تناول فرمائی اور ہمراہ صحب ڈیس کے نوشجان فرمائی اور اگر منظور ہو تو شوربہ میں بعینہ مانند ترکیب شوربہ سرپٹش مرقومہ بالا کی عمل میں لاوی اور عوض سرپیش کے آب مٹن و بیف و بچہڑو و یا مرغی ملاوی ؛

شوربہ کالی لیکی یعنی گندنہ کی ترکیب

تین یا چار درجن گندنہ کو دہو کے اور صاف کرکر اُس کے سپیدی اور سبز کو قریب ایک آنچ کی درازی کے تراش کر اور پہر صاف کرکر غربال آہنی میں خشک کری اور چار بوتل اسٹاک کی بیف گوشت سے سعہ قدرے مرچ نمک کے گندنہ مذکور میں ملاکر

اور چار گھڑی تک آہستگی پکاوی جسقدر عرصہ میں کہ مرغی کو ذبح اور صاف کرتے ہیں اوسیقدر عرصہ پہلے ایک مرغی کو ذبح اور صاف کرکے شوربہ میں ڈالکر نکالے اور درمیان طورین کے رکھکر خرچ میں لاوی ؛

ویل سوپ یعنی شوربہ بچھڑو کی ترکیب

نلی ویل دو سیر لیکر اور اُس کے پوست کو صاف کرکے اوس کے چھوٹی چھوٹی ٹکڑہ کری اور ایک شٹوپان میں رکھکر اور آٹھہ بوتل پانی اُسمیں ڈالکر پکاوے جب جوش آوی کف وغیرہ اُس پرسے دور کرے جب دو بوتل کی مقدار پانی باقی رہے تب تک پکنی دی پھر چھان لیوی اور جسوقت سبز پیجاوی قدرے مرچ سفید اور نمک جاوتری اور بوزان ایک چمچہ چھوا یکے عرق لیموں کا ڈالکر ایک چمچہ میزی کلاں مائدہ اور آدہا چھٹانک مکھن سے اوس کو گاڑہا کرلے ؛

ٹوماٹا سوپ یعنی شوربہ ولایتی بیگن کی ترکیب

تین عدد گذر کو پانی سے دہوکر اور پوست اُس کا چھیلکر اوس کی سرخی کو ٹکڑہ ٹکڑہ تراش کر اور تین سر سلہری اور چار عدد پیاز کلاں اور دو عدد شلجم کلاں کو ایک جگہہ ایک ساس پان میں مع یک چمچہ میزی مکھن اور پاؤ سیر گوشت لاغر اور حیم نوکی رکھکر ایک گھڑی تک آنچ ملایم پر آہستگی سے پکنے دے اور بعد ازاں تین بوتل بروث یعنی شوربہ اور قدری مرچ سیاہ ثابت مع آٹھہ یا دس ولایتی بیگنوں کو ڈالکر ڈیڑہ گھڑی تک پکاوی اور چھلنی میں چھان لے اور قری کو موافق قرعہ خورد کے علیحدہ برتن میں تیار رکھی اور وقت تناول طعام کے تھوڑا سا اس برتن سے نکالکر ہمراہ اوس کے تناول کرے ؛

وجی ٹیبل سوپ یعنی شوربہ سبز کی ترکیب

بارہ عدد پیاز کے قتلوں کا پوست دور کرکے پارہ پارہ تراشے اور پانچ شلجم کلاں

اور دو سیر سلہری اور تین عدد گذر کلاں کی سرخی دہوکر سب کو اسٹو پان میں معہ ایک چہٹانک مکہن کی رکہکر سرپوش سے منہ اوسکا بند کری اور آگ پر رکہے جب کچہہ نرم ہوجاوے اوسوقت چار بوتل کبر بیف شوربہ جو استخوانہاے کباب بیف سے تیار ہوا ہو اوسمیں ڈالکر پانچ گہڑی تک پکنے دی بعدہ باریک کپڑے میں چہانکر آگ پر رکہی جب جوش آدی توکف وغیرہ دور کرکے تصرف میں لاوی *

کریٹ سوپ یعنی شوربہ گذر کے ترکیب

اعدد شین بیف اشٹاک یعنی آب یخنی بہتر گندہ سے تیار کری اور ۲ چہٹانک لانغ ہیم اور اعدد مرغی خواہ ٹکڑہ ٹکڑہ اور ایک خوشہ تیم ولایتی اور دو عدد دیا اور ایکعدد گذر اور قدر مرچ سیاہ و مرچ شہر جاکر اور تہوڑا سا نمک اور ۳ عدد لونگ اشٹاک مذکور میں ڈالکر اور قدری جوش دیکر سر دکری اور چربی وغیرہ اوسپر سے دور کرکے پہر جوش دی کہ نرم ہوجاوی بعدازاں بارہ یا تیرہ گذر لیکر کہرل میں خوب حل کرے اور پاؤ سیر گوشت بیف سرد خواہ بیف اشٹاک کو پیسکر اور گرم کرکر پارچہ ململ میں چہانکر گذر اور شلجم میں ملاوی اور اوسی شوربہ میں خلط کرے اور وقت تناول طعام کے شوربہ مذکور کو جوش دے کر صرف میں لاوی فقط مگر عوض اشٹاک بیف تازہ کی اشٹاک استخوان ہاے بیف کا بہتر ہوگا فقط *

کرٹ سوپ یعنی شوربہ گذر کی دوسرے ترکیب

دس یا بارہ عدد گذر کو دہوکر اور صاف کرکے معہ ساڑہے تین تولہ مکہن کے اسٹوپان میں رکہکر اور منہہ اوس کا بند کرکے جبتک کہ نرم ہو پکالے پہر پانی اس کا باریک کپڑے میں چہان لے اور اوس کے مغز کو اشٹاک معقول میں ملاکر کبیریم کے موافق گاڑہا کرے اور جوش دیکر چولہے سے اوتار لے *

ترکیب سوپ برائے انولیڈ یعنی شوربہ واسطے بیمار کے

گوشت بیف خواہ مٹن آدہ سیر لیکر پارہ پارہ کرکر یا دونوں سے آیک ایک چمچہ لیکر دو بوتل پانیمیں بآہستگی تمام پکاوی اور کف وغیرہ اُس پر سے دور کرتا رہے جب باندازہ ایک بوتل خورد کے پانی رہے تب چھان کر اور قدرے نمک ملاکر بقدر ایک پیالہ چاہ کے پیتا رہے ؛

اکس ہیٹل سوپ یعنی شوربہ دم مرگاؤ کی ترکیب

دو عدد دم مرگاؤ کو پارہ پارہ کرکر دو تین گھڑی تک سرد پانیمیں تر رکھی بعد ازاں ایک ساس پان میں معہ چار بوتل پانی سرد اور ایک دستہ ٹیم ولایتی اور بقدر ایک چمچہ کے مرچ سیاہ ثابت اور تین عدد پیاز اور دو عدد گذر اور ایک عدد شلجم کے رکھکر منہ اُس کا سرپوش سے بند کرکے چولہی پر رکھی جب جوش آوی کف وغیرہ کو دور کرتا جائی تین گھڑی تک پکنے دے اور بعد ازاں ایک چمچہ کے سیری سرکا اور نصف بوتل خورد پورٹوین شراب ملاوی اور صرف میں لانیسے پہلے شلجم اور گذر وغیرہ معہ ٹیم کے شوربہ سے دور کرے ؛

ہاچ پاچ سوپ یعنی شوربہ ملغوبہ کے ترکیب

مٹنی شلجم اور گذر کو قرعہ خورد یعنی کٹنے کے موافق تراش کر اور ایک گوبھی کے سر کا پھول معہ ایک عدد یا دو عدد برگ کاہو یعنی صلاد پارہ خورد تراش کے اور ایک بوتل خورد مٹر سبز پختہ و مالیدہ اور چار بوتل پانی گرم کرکے ڈالی اور دو گھڑی تک ہلکی آنچ پر پکاوی بعد اُس کے گوشت لین کا مانند مٹن چاپ کے تراش کر خواہ گردن ثابت مٹن یعنی میش فربہ کے معہ نمک و مرچ و قدرے قتلہ پیاز کے کاٹ کر اُس میں ملاوی اور ڈیڑھ گھڑی تک پکاوی پھر تین بوتل خورد مٹر سبز ملاکر آدہ گھڑی تک جوش دوی جب تیار ہو تو چولہی سے اوتار لے

اشٹو یک رنف بیف کی پہلی ترکیب

گوشت رنف بیف کو باندہ کر اور درمیان ایک اشٹوبان کے رکھکر اسیقدر پانی سرد
ڈالیں یا کہ گوشت کے اوپر پانی تیر جاوی اور ڈیڑہ سیر بگین کے قتلہ کر کر اور
ایک بشت پر ٹیم دیسی کے اور آٹہہ عدد پیاز اور چار عدد گذر خورد اور دو عدد شلجم
اور دو یا تین برگ شاذج ہندی کے اور کچہہ مرچ سیاہ اور جمیع مصالحہ او بقدری
جاوتری اور تین عدد لونگ اور ایک بوتل خورد پوٹوین شراب اور ایک بوتل خورد
شیری شراب کی ان سب کو اسمیں ڈالکر سات یا آٹہہ گہڑی تک آتش ملایم پر
پکاوی بعد ازاں گوشت بیف مذکور کو نکالکر اُس کے پانیکو چہان لیوی اور چربی وغیرہ
اُس پر سے دور کرے اور واسطے گاڑہا کرنیکے مانڈہ آب سرد ملاکر اُس پانیمیں ڈالی
پہر جوش دیکر بیف پر رکہی اور اس سے پیشتر گذر اور شلجم کو خواہش کے موافق تراش کر
کبر بیبی رقیق میں جوش دی جسوقت نرم ہوجائی چاروں طرف بیف مذکور رکہکر
صرف میں لاوی ۞

اشٹو یک رنف بیف کی دوسری ترکیب

گوشت بیف کا خوب محکم اور مضبوط باندہ کر اور چار عدد لونگ اُس گوشت میں
ملاکر سانس پانمیں معہ تین بوتل پانی اور سات ماشہ مرچ سیاہ نیم کوفتہ اور تہوڑا سا
نمک ور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور تین عدد آنجونی کی رکہکر پکاوی اور تہ و بالا کرتا رہے
جب نیم پخت ہوجائی اوس کے پانیکو چہان کر بیف مذکور کو معہ ایک بوتل خورد پوٹوین اور
نصف بوتل خورد بیر گرم بیس خوردہ پکاویں اور اُسی چہنی ہوئی پانیسے جبتک کہ خوب
نرم ہو پکنی دی بعدہ چربی وغیرہ آلائش اوس پر سے دور کرے اور جو سانپان مذکور
کا گاڑہ نہ ہو تو تہوڑا کبر بیبی بیف ملاکر مانڈہ آب سرد سے گاڑہ کرے اور بیف کو
ڈیس میں رکہکر چاروں طرف اُس کے کبر بیبی چہڑک کر صرف میں لاوے ۞

اسٹو ایک نف بیف کی تیسرے ترکیب

ایک عدد رنف خورد خراب بینشین بیف کو مکھن میں بیا بھونی کہ بالکل سرخ ہو جاوے اور مائدہ کو ہمراہ مکھن کے بہونکر اور قدری پانی میں دو تین عدد پیاز جوش کرکر اور کچھ مرچ سیاہ اور نمک اور تین چمچہ بیری سرکہ سالن کے ملاکر بیف مذکور کو اوس میں ملادی اور تہ و بالا کرکے تین گھڑی تک آگ پر پکاوے اور اس سے پیشتر کہ تناول کرے باندازہ ایک پیالہ کے پوٹوین شراب وسمیں ملاکر صرف میں لاوی اور گذر اور شلجم موافق قوعہ خورد کے تراش کر اوسکی ساتھہ پکائے ؛

ترکیب ایک نف بیف الابرنیر کی

ایک عدد رنف بیف کو چھہ رات اور دن رکھکر اور استخوان اوسکی دور کرکے بیف مذکور پر لار یعنی چرب خنزیر اوسمیں داخل کرے مگر چرب اسمیں ایسی طرح ملاوے کہ اوپر ظاہر نہ ہووے کہ پرچہ بگین یا حیم سے ہے اور لار مذکور کو آدہی آنچ کی موافق چوگوشہ تراش کر اور دریان قیمہ پیاز و پاسلی و ٹیم و قدری لہسن و مرچ سیاہ اور نمک ملاویں اور جو مصالحہ باقی رہے درمیان ایک بوتل خورد سرکہ اور ایک بوتل خورد پوٹوین اور بوزن ایک پیالہ تیل ولایتی کی ملاکر بیف مذکور کو ایک رات اسمیں تر رکھیں اور دوسرے روز بیف مذکور پہ وہی مصالحہ ملکر اور اوسپر کاغذ باندہ کر سیخ پر کباب کرے اور ہمراہ اوسکی بروں کبریبی گاڑہ اور قدرسے عرق لیموں و رقتلہ اچار خیار کے ملاکر تناول کرے اور اوسکی زینت کیواسطے قتلہ گذر کے جوش دیکر اور مغز شاخ درخت سہجنہ مورنکی چھیلکر دیدے ؛

ترکیب سٹو بیف

پانچ بوتل پانیمیں پانچ سیر برسکٹ بیف متوسط کو پکاوے اور دو عدد پیاز اور دو عدد لونگ اور ایک سر سلہری کا اور ایک عدد گذر کلاں اور دو عدد شلجم پارہ خورد تراش کے اور ایک مشت پر برگ ترشک یعنی چوکہا اور پاؤ چھٹانک مرچ سیاہ اور قدرے نمک

ان سب کو ڈالکر چھہ گھڑی تک آتش ملایم پر پکاوے اور بعد اُسکے تھوڑی کبیریسی گندرا اور شلجم سے تیار رکھے اگر شلجم کو مکھن میں ایسا بھونے کہ رنگ اوسکا مائل بسرخی ہوجاوے اور قدرے مرچ سیاہ اور نمک اور مرچ سرخ بھی ملاکر مائدہ مکھن سے گاڑھا کرے اور اُس کو بیف مذکور اور گندرا اور شلجم پر چھڑک کر تناول کرے

ترکیب ہنٹک بیف یعنی بیف شکار

ایک عدد ران بیف کو کہ بوزن بیس سیر کے ہو ڈیڑہ چھٹانک شورہ سے خوب مالش کرکر پانچ گھڑی تک نگاہ رکھے بعد ازاں ڈیڑہ چھٹانک جمیع مصالحہ اور آدھی چھٹانک مرچ سیاہ کو پیسکر سیر بھر نمک اور ساڑھے تین چھٹانک شکر سرخ میں ملاکر بیف خوب ملے اور چودہ روز تک حفاظت سے رکھہ چھوڑے اور دوسرے تیسرے روز تہ و بالا کرتا رہے اور وہی اور مصالحہ اُسپر چھڑک دیا کرے جب پندرہ روز گذر جائیں سب مصالحہ کو دھوکر دور کرے اور بیف کو برتن میں رکھے اور چربی بیف دوسرے کی بقدر تین سیر کے ریزہ ریزہ کرکر تھوڑی دیگچہ میں رکھے اور باقی کو اوپر رکھکر منہ اُسکا سرپوش سے بند کردے اور تنور کے اندر آٹھہ گھڑی تک دم بخت کرے جبوقت سرد ہوجاوے اوس کے اوپر سے پوست باریک چھیلکر دور کرے اور کبریسی کو چھپاکر بحفاظت نگاہ رکھے تین مہینہ تک بخوبی رہیگا اس کبریسی کے ڈالنے سے گوشت قیمہ یا شوربہ یا دیگر طعام بہت لذیذ و ذایقہ دار ہونگے ؂

مختصر مصالحہ دار بیف خوردن سرد کی ترکیب

پانچ یا چھہ سیر گوشت برسکٹ کو تین چار روز تک لٹکا رکھے زاں بعد ڈیڑہ چھٹانک شورہ باریک پیسکر مالش کرے اور جو مصالحہ منظور ہو آدھی چھٹانک مصالحہ اور سوا تولہ سیاہ مرچ بھی ملدیں اور تمام شب اوسیطور رکھیں پھر ڈیڑہ سیر نمک باریک پیسکر اور پاؤ سیر ٹرنکل یعنی چوتہ ملکر دس روز تک نگاہ رکھے اور ہر روز بلا ناغہ مالش کرتا رہے جب جوش کرنا منظور ہو تو ایک کپڑے میں خوب مضبوط سیکر

آٹھ نو گھڑی نرم آنچ پر پکاوی مگر احتیاط رکھی کہ گوشت میں جوش نہ آوی جس وقت پانی سے باہر نکالے اشٹوپان پر دو لکڑیاں رکھکر اُس پر گوشت مذکور آدھ گھڑی تک رکھی اور نیچے اشٹوپان کے آگ تیز نہو تا کہ اُسکا بخار پہنچتا رہے اور اُسکو تہ و بالا بھی کرتا رہے بعد ازاں کسی وزنی چیز کے نیچے دبا دی جب سرد ہو جاوی تو کپڑے سے نکالکر کام میں لاوی

ترکیب منیٹ کا لب

سیر بھر گوشت بیف لاغر کی قتلہ باریک اور چھوٹی کاٹ کر قیمہ کرے اور اگر ربف یاروں ہو تو بہت مناسب ہے پھر ایک چھٹانک مکھن کو فری پان میں قدر زائدہ سے بریاں کرکے اور قیمہ مذکور میں ملا کر چمچہ ہیزم یا کسی ور چیز سے ہلاتا رہے تا کہ تمام اُسکا مائل بسرخی ہو جاے بعدہ کبریسی مصالحہ دار تیار کرکے قیمہ مذکور کو ایک سانپا مین ڈیرہ گھڑی تک پکنی دی وز تناول طعام کے وقت ایک چمچہ سبزی شرم کیچپ یا اچار خیار ملا کر قیمہ میں لاوی علاوہ اسکے بعوض مکھن کے اکثر چربی بیف کی قیمہ کی بریاں کرنیمیں صرف ہوتی ہے ؛

ترکیب نمکین بیف برائے خرچ فی الفور

ایک عدد ذرعون بیف میں چاروں طرف خوب نمک ملے اور ایک برتن میں رکھکر اُس کے اوپر دو تین لکڑی رکھہ دی اور اُن لکڑیوں پر گوشت رکھدے کہ نمک اُس کا باہر نکلجاوی اور دوسرے روز قابل جوش دینے کے ہوگا اور اگر قدرے شورہ اور چینی اور عرق لیموں کا ملکر نمک ملے تو رنگ گوشت کا سرخ ہوگا ؛

دوسری ترکیب نمکین بیف کی

ایک بیف کے ٹکرہ میں خوب نمک دیکر آدہ گھڑی تک مالش کری اور تین چار روز تک رکھکر بعد اوس کے صرف میں لاوی ؛

ترکیب بنانے بگل کیواسطی بیف کے

سولہ بوتل پانیمیں ایک سیر چینی سرخ اور تین سیر نمک پانکا ڈالکر جوش دے
اور آلایش وغیرہ اوس کی دور کرتا رہے اور دوسرے روز اُس گوشت ہیں
کہ ہٹ پگل ہیں بند ہوا ہو ڈالدی اور جب دو مہینے گذر جاویں تو سعہ ڈیرہ
چھٹانک چینی سرخ اور پاؤ سیر نمک کے جوش دیتا رہے اسیطرح ایک برس تک
خوب رہیگا اور گوشت مذکور کو اسیطرح بعد گذر جانے دو ماہ کے تھوڑا تھوڑا نمک چھڑکے
اور دوسرے روز نمک اُسکا صاف اور خشک کرکے ہٹ مذکور ہیں معہ ایک چھٹانک
شورہ قلمی اور پاؤ سیر نمک کے رکھکر پگل مذکور سے ڈہک دی چنانچہ یہ پگل گوشت
پگل خنزیر اور رحیم اور زبان اُسکے کو درست رکھتا ہے علاوہ ازیں زبانوں کو
نمک بازار و ملکر صاف کرے زاں بعد قدرے شورہ سے مالش کرکے چار یا پنچ
روز تک اسیطور رکھہ کر بعد اُس کے پگل مذکور ڈالکر رکھہ چھوڑے گوشت آٹھہ یا
دہس روز ہیں لایق پگل کی ہوگا اور تین مہینے تک ذائقہ دار ہوگا ؛

کالربیف کی ترکیب

برسکٹ بیف کے ٹکرہ تراش کر استخوان اُسکا دور کرے اور شورہ و نمک اُس پر
ملکر ایک ہفتہ تک رکھہ چھوڑے بعد ازاں قدری جایفل پیسکر اور مرچ سیاہ
وجاکہ و نیم قیمہ اور مارجورام شیرین اور پاسلی ان سب کو ایک جگہہ جمع کرکر
گوشت پر چھڑکے اور دستہ چوبک سے خوب کوٹ کر اور کپڑے ہیں سیکر اور کسی
مرتبان ہیں پانی رکھکر خوب مضبوط باندہ کر تنور کے اندر پکاوے جب
وہ پک جاوی تو مرتبان کے اندر سے نکالکر کوئی وزنی چیز اوپر رکھدے
جب خوب سرد ہوجاوی کپڑے کو دور کرکے اُس کو خشک نگاہ رکھی ؛

فراہی گنڈیل لینیں کے ترکیب

گوشت سیر بھر لاغر اور نرم اور ڈہائی چھٹانک چربی تازہ دونوں کو پیسکر ملاوے

یہانتک کہ دونو ملکر لیئی کی مانند ہوجاویں تراں بعد رگ و ریشہ اوس کا دور کرکے چار انڈونکو اوس میں ملاکر حل کرے اور آدہی بوتل خور دکبریم گندہ اور اوسیقدر سفز نان پاؤ سائیدہ یعنی گرام کہ وہ ان سب کو درست کریگا بطور نقشہ اول مشابہت کاگ کی معہ نمک و مرچ جاکہ ملاکر موافق کرو کٹبس کے اشاک یا آب گرم میں جوش دی اور صرف میں لاوی ❊

ترکیب فلٹ بیف کے بنانیکی

ساڑہے سات سیر ربٹ بیف لیکر اور ہڈیاں آسکی دور کرکے اور سیخ میں پکا کر کباب کرے اور یا سلی بریاں اور آچار سے اوس کو زینت دیکر میز پر لیجائے ❊

ترکیب سٹو کلہ نر گاؤ

گائی کے سر کو صاف کرکے آب سرد میں تمام شب رکہی صبحدم نیم پخت کرنے بعد ازاں ہڈیاں آسکی دور کرکے تہوڑا اوس پانیمیں جو نیم پخت کیا تہا کلہ مسطور کو پکاوی اور اوسکی غلظت کیواسطے قدری کہن اور مائدہ کو بریاں کرے اور ملاوے اور اوس سے پیچہے موافق قرعہ خور دکے یا اور شکل پر جو منظور ہو گذر او شلجم کو حسب مقدار ضرورت کے تراشے اور دو یا تین عدد پیاز کے قتلہ کرکے ان سب کو معہ نمک و مرچ سیاہ اور مرچ جاکہ کے کلہ مذکور میں ڈالکر سرپوش سے اوس کا موہنہ بند کر دیوے اور دو گہڑی تک پکنے دے اور صرف میں لانی سے پہلے ایک گلاس پوٹوین شراب اور ایک گلاس بوزہ یعنی قسم بیر شراب کا ملاکر تناول کرے ❊

ترکیب بلین اشٹو بیک

سفید گرنب خوردجوش دی ہوئی کو ٹکرہ ٹکرہ کرکر مرچ و نمک سے مصالحہ دار کرے اور قدری مکہن میں بریاں کرے اور مرچ سیاہ کو نقتہ کو اور چند قتلوں نمکین بیف سرد کے چہڑک کر بہونے اور گرنب بہنی ہوئی کو معہ قتلہ ہائی نمکین بیف کے ڈیس میں رکہکر سادہ گرم گرم نوشجان فرمائے ❊

ترکیب چہولڈر مٹن کی بنانیکی

استخوان ایک عدد خورد چہولڈر مٹن کی دور کرکے اور ایک کپڑے میں باندہ کر اُس کو جوش دی ہوئی پانیمیں پکاوی اور ساس سفید بہتر و معقول کو تیار رکہے اور اُسمیں قدرے کبیرہ گندہ اور تہوڑا اچار ہندوستانی قیمہ کرکے اور ملاکر گرم کرے مگر اتنا خیال رہے کہ جوش ہونے نہ پاوے اور بعد ازاں مٹن مذکور پر ڈالکر صرف میں لاوے ؎

فرنچ مٹن اسٹیک کی ترکیب

ایک ساس پان میں اسقدر پانی دی کہ پانی مذکور اُسپر تیرتا رہے زاں بعد ایک خورد ٹیم ولایتی اور دو یا تین عدد پیاز کا قیمہ اور قدرے مرچ سیاہ ڈالکر لمحہ دو لمحہ تک جوش دیکر سب کو دور کرے اور پرچہ مذکور سے ٹیم کے پکنے دے مگر خیال رکہی کہ کبیر بہی وسکا خوب گاڑہ ہوجاوے پہر کبیر بہی مذکور کو کپڑے میں چہانکر جرب وغیرہ اُسپر سے دور کرے اور زردی ایک انڈیکی خوب حل کرکے پرچہ مذکور کو اُسمیں ملاوی اور اوسکے اوپر مغز نان پاو کہ درمیان ٹیم قیمہ کیے ملا ہوا ہو پیسکر چہڑک لیں اور خوب سرخ فری کرے اور کبیر بہی مذکور کو مکہن اور مائدہ میں گاڑہ کرکے اور ایک چمچہ سبزی سرکہ ڈالکر گرم کرے جب گرم ہوجاوے تو اوسکو ڈیس میں ڈالکر اور اسٹیک اوسکے اوپر رکہکر تناول فرماوی ؎

مٹن کٹلس کی ترکیب

تین پاؤ گوشت ران مٹن یعنی میش کا فربہی کیطرف سے کٹلس کے موافق تراش کر چہری سے کوٹے اور بعد ازاں مغز نان پاؤ پیسکر قدرے مرچ و نمک و پاسلی قیمہ و ٹیم دیسی اور ماجورام شیرین کو ملاوی اور کٹلس مذکور کو مکہن میں گلاکر تر کری اور اوسے مغز نان پاؤ مذکور سے خوب پوشیدہ کرکے مکہن میں تہوڑی دیر فری کرے اور بعدہ ایک عدد

سالنمپانیں قدرسے کبریبی کہ وہ مکہن اور مائدہ میں گاڑہ کیا ہوا ہو تہوڑی دیر پکاوسے اور صرف میں لاوسے ؛

ماک وین نین سن کی پکانیکے ترکیب

ایک عدد لین کلاں و فربہ مٹن کو چند روز تک رکہہ چہوڑسے ہڈیاں اُسکی مع چرب گردہ کے دور کرکے اور پوست باریک اُسکا چہیلکر رکہی بعدہ ایک چہٹانک شکر سرخ اور آدہی چہٹانک مرچ سیاہ پیسکر اور مٹن مذکور پر مالش کرے اور تین وین گلاس پورٹوین کے چہڑک کر پوست مذکور کو عرصہ پانچ روز تک پوشیدہ رکہی اور ہر روز تہ و بالا کرتا رہے اور جب کباب کرے تو پوست مذکور سے پوشیدہ کرکے حسب وِنس یعنی آہو کا کاغذ باندہے اور ہمراہ کبریبی تیار یا اونہیں سالن ہاکے جو واسطے آہو کے متعین ہے کہاوے ؛

ہری کیٹ مٹن کی ترکیب

مٹن چاپ کے ٹکڑہ تراش کر اور استخوان اُس کے کم کرکے اچھی طرح پر درست کرے اور جو گردن مٹن مذکور کو ثابت صرف میں لاوی اُس کے اوپر نیم بوتل خورد پانی ڈالکر تہوڑی دیر پکاوی پہر چند قتلہ پیاز کے مکہن میں بہون کر نکال لے اور چاپ ہائے مذکور پر مائدہ چہڑک کر جلد سی بہون لے تاکہ رنگ اُسکا سرخی مائل ہو جاوی پہر سالن پان میں مع پیاز ہائے مذکور اور قتلہ ہائے خورد شلجم کے رکہے اور کچہہ تہوڑی کبریبی کو اُسی فرئی پانمیں رکہہ کر جوش دیکے درمیان چاپہا و سبزی ہا کی کہ سالن پانمیں رکہی ہوی ہے مع دو یا تین لونگ و قدرسے جمیع مصالحہ و مرچ سیاہ ملاکر دو گہڑی تک پکاوی اور اس سے پہلے کہ خرچ میں لاوی آلایش وغیرہ دور کرتا جائے اور قدرسے مائدہ کو سرد پانیمیں ملاکر گاڑہ کرے اور ایک چچہ بیزی مشرم کیچپ کا ملاکر صرف میں لاوی ؛

ہری کیبٹ نیک مٹن کی ترکیب

ایک عدد گردن میش کو تیار کرکے کٹلس کے موافق پرچہ تراشے اور درمیان کبریبی
مصالحہ دار معہ دو یا تین گذر کے سرخی اور قدرے شلجم کہ وہ گھاس کے مانند
درازی ایک انچ کے باریک تراشے اور تناول فرمائے ؎

ترکیب بنانے اسٹو فلٹ مٹن کے یا ہرسی بیف

گائے کی ران کا گوشت یا ٹکرہ بیف کو بقدر ساڑھے تین سیر کے لیکر معہ ایک عدد
گذر اور شلجم اور پیاز اور ایک بوتل خوردہ پانی کے اشٹو مان میں رکھکر آدھ
سے اُس کا منہ بند کرے اور ساڑھے تین گھڑی تک آگ پر پکاوے پھر گوشت
مذکور کو چولہے سے اوتار کر رکھہ لے اور چرب کو کبریبی کے اوپر سے دور کرے اور
کپڑہ میں چھانکر گاڑھا کرے اور چند عدد گذر اور شلجم کے قتلہ اپنی خواہش سے تراش کر
اور جوش دیکر کبریبی میں ملا کر گوشت کو گرم کرے اور آچار خیار کو ملا کر صرف میں لاوے

ترکیب بنانے آئیرا اشٹو کی

چاپ کے موافق گائی کے گردن کو تراش کر ایک عدد سان یا ۔ ان اور دو
یا مو ہائی سیر آلو چھہ عدد پیاز کے قیمہ اور قدری مرچ سیاہ اور نمک اور ایک
بوتل کلاں پانی سرد کی رکھہ کر سرپوش سے منہ اوس کا بند کری جب
جوش آوی چولہی سے اوتار کر آگ کے سامنے رکھی تا کہ اُس کی گرمی پہنچتی
رہے اور جب صرف میں لاوی ایک یا دو چمچہ بیزی شرم کیچپ کے ملا دے ؎

ترکیب پکانی ران میش مثل وین سن یعنی آہو

میش کلاں کے ایک ران لیکر ہفتہ بھر تک لٹکا رکھی پھر ایک چھٹانک مرچ سیاہ
اور آدھی چھٹانک مرچ چابکہ پیکر اوس پر ملے اور ایک بوتل پوٹوین شراب
کی اسمیں ڈالکر پانچ روز تک تہ و بالا کرتا رہے اور بعدہ شراب میں سے

نکالکر پانچ روز پہر لٹکا رکہے یا جبتک لٹکا رکہی کہ وہ درست ہوجائے مگر ہر روز
کپڑے مصفا سے اوس کو صاف کرتا رہے اور جبوقت کباب بناوے تو اول اُسے
پوٹوین مذکور سے قدرے اور پوٹوین ملاکر خوب تر کرلے اور پاؤ گہڑی پہلی
آگ سے اوتار نیکے مکہن سے اُس کو خوب آلودہ کرکے اوس پر مائدہ چہڑکے
تاکہ کف اوسکا باہر آوے اور اُسی سالن پان کے ساتہہ خرچ کرے ؛

ترکیب تیار کرنے مٹن چاپ کی

مٹن چاپ کے پارچے انکو اچہی طرح تراش کر بہونی ہوئی مکہن میں خوب تہ وبالا کرے اور
اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کا کہ وہ مغز پاسلی قیمہ اور قدرے پارچہ رام شیرین اور نمک مرچ
ملا ہوا ہو اوس پر چہڑک کر خوب پوشیدہ کرے اور پہر اوسکو انڈے میں حل کرکے اُسی نان
مصالحہ دار سے بطور سابق ڈہک دے اور مکہن میں بہونکر پیاز کے قتلونکے ہمراہ جو نمک
ومرچ سے مکہن میں بہنی ہوئی ہوں تناول فرمائی یا چاہے بروں کبریجی کے ساتہہ گاڑہ کرے

دوسری ترکیب مٹن چاپ کے بنانے میں

پرچہ چاپ ہائی لین خواہ ثابت آخر گردن مٹن یعنی میش کا تراش کر اور چربی
اوس کے اوپر سے دور کرکے ایک عدد بیضہ حل کئے ہوئے میں تر کرے اور
اوس کے اوپر قدرے مغز نان پاؤ جسمیں مرچ ونمک اور تہوڑا سا قیمہ پاسلی کا
ملا ہوا ہو پیکر چہڑکے اور قدرے مکہن میں بریاں کرے پہر چہلنی پر خشک کر کر تو تل
خورد کبریجی گاڑہی اور ایک چمچہ میزی شرم کیچپ یا دالنٹ کیچپ اور ایک
چمچہ میزی پوٹوین کو ملاکر اور ڈیش میں رکہکر اور اُس کے اوپر چاپہائے مذکور
رکہکر پاسلی فرئی اور قتلہ ہای کا ٹکر زیبایش دے ؛

ترکیب تیار کرنے مٹن پہین چاپ کے

ایک عدد گردن میش کو چاپ کے موافق تراش کر دستہ چوبک سے خوب چپ

کوٹے اور پہر خوب جوش دیکرا ور ایکعدد انڈیکی زردی خوب قیمہ کرکے اور قیمہ ٹیم
ولایتی اور مغزنان پاؤ پیسکر اور جائفل اور قدرسے نمک اور مرچ ان سب کو
ایک جگہہ جمع کرکے چاپ مذکور پر چہڑکے اور پہر ایک کاغذ پر مکہن ملکر
ایک ایک کاغذ پر ایک ایک عدد کو باندہ کر آگ کے شعلہ پر کباب کرے
اور تہ و بالا کرتا رہے تاکہ تیار ہوا ور اوس کو سہ کاغذیا برون کبہریبی
کے تناول کرے ؛

ترکیب تیار کرنے لام چاپ کے

گردن خواہ لین لام یعنی بچہ میش کو چاپ کے موافق تراش کر ایک انڈیکی زردی حل کی
ہوئی میں مالش کرے پہر مغزنان پاؤ کو پیسکر قیمہ پاسلی اور پوست لیموں ورمرچ سیاہ
اور نمک ملی ہوئی میں ترکر کر فرئی پانیں رکہہ کر ایسا ہووی کہ رنگ اوسکا سرخی مائل
ہو جاوے بعد ازاں سالش وس کے کناروںکی ریشوں سے تیار کرکے مائدہ مکہن سے گاڑہا کرکے اور
قدرکے نمکن چکل اور شرم کیچٹ ملاوی اور پاسلی بریاں سے زیبایش دے اور یہہ
چاپ ہمراہ کبہریبی اور چاہی بدون کبہریبی کی صرف میں لاوی ؛

ترکیب تیار کرنے سانیج یعنی سالنٹ کی

سیر بہر گوشت پوک یعنی خنزیر یا مٹن خواہ بیف لاغر کا اور مٹن چاؤ چرب اندرون
گوشت مذکور کرکے اور چند قتلہ مغز رول کہ چہوٹی اور پانیمیں جذب کئی ہوئے
ہوں اور مرچ سیاہ و نمک و جائفل سائیدہ اور ٹیم دیسی اور قدری پودینہ ملاکر
خوب حل کرکے پوست کو ترکرے اور آدہ گہڑی جوش دیکر تصرف میں لائے ؛

ترکیب تیار کرنے اسپرنڈ سالسیج کی

آدہ سیر گوشت ران پوک لاغر یعنی خنزیر کا یا مٹن خواہ بیف کا کہ رگ و پوست
سے صاف ہولیکر اور خوب قیمہ کرکے گوشت مذکور میں ملاوی اور کہرل سنگ

میں رکھہ کر جتنا ہوسکے خوب باریک حل کرے بعدازاں دو چمچہ کلاں سبزی سفرنان پاؤ سنبئہ کو غربال آہنی میں ملا ہوا ہوا اور بہت سی مرچ سیاہ اور نمک اور قدری پودینہ اور دو انڈونکی زردی لیکر اسمیں خوب حل کرے زاں بعد اگر اُس کو مرتبان گل کش میں رکہکر منہ اُس کا خوب بند کرے تو عرصہ دراز تک درست رہیگا اور جب خرچ کیواسطے درکار ہو نقشہ اول کے موافق کہ غلطت میں سانیج کے موافق اور لمبائی تین یا چار انچ ہووے درست کرکے قدرے مائدہ میں ملاوی بنڈ فرئی پائیں بدون کسی دوسری چیز کے سوائے چرب اُس فرئی کی بریان کری جبتک وہ پکی یہ احتیاط رکھی کہ خشک ہوئی نہ پاوی کیونکہ باورچی ایک عدد کو توڑکر معلوم کرلیگا کہ پک گئی یا نہیں ورنہ چرب خنزیر خواہ تازہ چرب بیف ٹن فرئی پان میں رکھکر فرئی کی جاویگی ۵

ترکیب درست کرنے ہٹن ہیم کی

گوشت میش کا ٹکڑہ فربہ تراش کر اور آدہی چھٹانک شورہ پیسکر اور آدہ سیر نمک اور آدہ پاؤ شکر سرخ اُس پر ملے اور سوراخ ساق کو نمک ورچینی سے خوب بندہ کرکر پندرہ روز تک نگاہ رکھی اور دوسرے تیسرے روز اوسکی عرق سے مالش کرے اور بعد گذر جانے پندرہ روز کے باہر نکالکر کسی بہاری پتھر کے نیچے دبا رکھے اور بعد وسکے دس پندرہ روز تک سوکھی لکڑی کا دہواں دے اور باورچیخانہ کے اندر لٹکا دے تاکہ خشک ہوجاوے اور جو بعد دہواں دینے کے ہیم جوش لیوی تو گھڑی بھر تک ٹھنڈے پانیمیں تر کرے اور جو اس سے زیادہ عرصہ لگ جاوے تو اُس کے واسطے چند گھڑی تر رکھنا ضرور ہے پھر ٹھنڈے پانیمیں رکھہ کر دو گھڑی آتش ملایم پر پکاوی ورخرچ میں لاوی اور یہہ ہٹن ہیم اکثر اوپر لکھی ہوئی چیزوں سے درست ہوتا ہے یعنے نمک ورچینی وغیرہ مع اور چیزوں کی یعنی پاؤ چھٹانک مرچ سپید اور سات

ناشہ لونگ اور ایک عدد جائفل بھی دیوے ٭

تیاری بریس مٹن

بریس مٹن کو گزرا اور پیاز ادرا اور مصالحہ کے ساتھہ کبر بیبی کے درمیان پکاوے جب تیار ہو تو خشک کرکے اُس کے ہڈیوں کو دور کرکے گوشت کو دو برتنوں میں رکھدے اور اُس کے اوپر کوئی وزنی چیز بھی رکھی جب ٹھنڈا ہو جاوے کٹلس یا جگر کے مانند تراش کر ایک عدد بیضہ کی زردی اوس پر لگے اور مغز نان پاؤ سائیدہ سے آلودہ کرے اور پھر اُسی مغز نان پاؤ سائیدہ میں بھر دے اور پھر تنور کے اندر ایسا پکاوے کہ رنگ اُس کا مائل بسرخی ہو جاوے اور سائس اٹالین خواہ کسی اور چیز کے ساتھہ صرف میں لاوے ٭

تیاری ہنش مٹن

گوشت مٹن شبینہ سے پارچہ خورد تراش کر چمڑہ اور گون کو دور کرے اور چند قتلہ چربی کے بھی چھوڑے اور تھوڑی سی کبر بیبی مصالحہ دار گندہ لیکر گوشت مذکور کو اُسمیں ملاوے اور اسقدر پکاوے کہ گرم ہو جاوے مگر اتنا خیال رہے کہ جوش نہ آوے بعد اُس کے قدرے شرم کیجپ و پوڈین خواہ سرکہ کہاتے وقت ڈالکر سپیٹ نان یعنی قتلہ نان پاؤ سے گوشہ بھون کر موافق اس نمونہ کے ۵ یا ساتھہ آچار خیار کے جو شدی

تیاری اشٹو بریس ویل یعنی گوسالہ

ٹکرہ بریس گوسالہ کو نیم کباب کرے تاکہ رنگ اُس کا سرخی مائل ہو جاوے بعد اُس کے دو گہڑی تک پکاوے اور اس میں کبر بیبی گندہ مع ایک عدد پیاز اور تین عدد لونگ اور تھوڑا ایسا رسہ اور وانٹ نگل یعنی اچار اخروٹ اور کستورہ کا پانی اور تھوڑا سا شرم خورد کا ڈالے اور کہانے سے آدہ گہڑی پہلے تھوڑا پانی انچوبی کا ڈالکر قتلہ لیموں اور پاسلی پیچیدہ سے زیب

دیگر قاب میں نکالے ؂

تیاری دیگر اسٹو برسین ویل

برسین یعنی سینہ کی ہڈیاں باہر نکالکر اور اُن کے سوراخ میں گوشت بھر کے سی لی اور نیم کباب کرے بعد اوس کے ایک بوتل ہڈی کبر ییبی کو معہ ثابت مرچ اور دو برگ جاوتری اور ایک ٹکرہ لیموں ور ایک عدد پیاز کلاں ور تھوڑا سا نمک ور ایک دستہ پاسلی کا تیار کرکے چھان لے اور مائدہ و مکھن سے گاڑہ کرکے معہ ایک چمچہ میزی سرکہ کے برسین مذکور کو درمیان کبر ییبی کے دو گھڑی تک پکاوی اور کھانیسے پیشتر بقدر ایک چمچہ میزی لمن چگل اور ایک گلاس مدیرہ شراب کی ڈالکر غلولہ کے ساتھ صرف میں لاوے ؂

تیاری اسٹو فلٹ ویل یعنی ران بچھڑو

فلٹ ویل کی ہڈیاں دور کرکے اور لار یعنی چربی خنزیر اُس میں ڈالکر مضبوط باندہ کے اور نیم کباب کرکے معہ دو بوتل کلاں شٹاک رنگ سفید اور ایک چمچہ میزی لمن چگل اور ایک چمچہ میزی مشرم کیچپ کے ڈالکر پکاوی اور کھانے سے پیشتر کبر ییبی اوس کی چھانکر مائدہ و مکھن سے گاڑہ کرے اور مرچ سرخ اور نمک اور تھوڑا سا مشرم کہ پگل ہوا ہو ملاکر اور گرم کرکر ویل مذکور کے اوپر چھڑک کر دو یا تین درجن غلولہ تیار کرکے اوس کے گرداگرد اوپر رکھے اور قتلہ لیموں ڈالکر کھاوے

تیاری ویل کٹلس

ایک عدد گردن گوسالہ کی کٹلس کے موافق تراش کر خواہ گوشت بچھڑو سے ران کا گوشت لیکر دو عدد بیضہ حل کئی ہوئی اور قدرے جاوتری پیسکر جائفل و نمک و مرچ سیاہ خوب باریک ور ماجورام شیرین اور تیم ولیسی و پاسلی مصالحہ دار تر کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ چھڑک کر مکھن میں بھون لے اور سالن سپید اور غلولہ گوشت و مشرم خورد کے ساتھ

صرف میں لاوے فقط

دوسری ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کی کٹلس تراش کر اور چھری سی کوٹ کر نگاہ رکھے بعد اُس کے ایک عدد پیاز اور قدرے پاسلی کو باریک قیمہ کر کے تھوڑے سے مکھن سے بھون کر کٹلس کو ملاوے پھر مغز نان پاؤ سائیدہ میں مرچ سپید اور نمک ملا کر بریل کریں یعنی کریل وان پر رکھ کر بھونے تاکہ رنگ سرخ ہو جاوے پھر آدھا پوست نارنج کا باریک چھیلکر قیمہ کر کے ادرک کو پیکر قدرے کبریمی گندہ میں ملا کر گرم گرم کٹلس مذکور پر ڈالکر چولہے سے اوتار لے ۞

تیسری ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

گوشت ران کا یا طرف فری لین کا گوسالہ سے لیکر اور کٹلس کے سوافق تراش کر مکھن میں بھونے تاکہ رنگ وسکا خفیف مائل بہ سرخی ہو پھر برتن سے نکالکر مکھن کو دور کرے اور اُس کے اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ جسمیں قیمہ پاسلی اور ٹھیم ویسلی ور پوست لیموں کا اور جا یفل اور مرچ سفید اور نمک ملا ہوا ہو سانپا ان میں قدری مکھن رکھکر ملایم آگ پر بھونے بعد اوس کے ایک تل خورد کبریمی اور بقدر ایک پیالہ چھوٹی چاہ کبریم گندہ ڈالکر سب کو گرم کرے اور سالس پان کو ہلاتا رہے اور اوس کے ساتھ قتلہ لیموں خواہ علولہ گوشت اور نیز مشرم ہائی اور بیضیہ ہائی لباسی تناول فرمائی اور بیضیہ الباسی اسطرح بنائی کہ دو عدد بیضہ کی زردی کو جوش دیکر مکھن تازہ میں ملا کر سوافق نقشہ کی بیضیہ ہائی خورد درست کرے ۞

چوتھی ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کو لیکر اور کٹلس معقول تراش کر لکڑی سے کوٹے بعد اُس کے چھوٹی بوتل مشرم ہا کی اور تھوڑی سی پیاز خورد اور پاسلی جدا جدا قیمہ کر کے

قیمہ کرکے تہوڑے مکہن مین پیکر ملایم آگ پر بہونے جب تیار ہو جائے
کٹلس مذکور پر ڈالکر مرچ و نمک سے مصالحہ دار کرکے آتش ملایم پر پکاوے
تاکہ نرم ہوجائے بعد ازاں چرب وغیرہ آلایش دور کرکے ایک چمچہ سیزی
سالس توڑتے اور تین عدد بیضہ کی زردی حل شدہ اور قدرے کریم ملاوے
بعد اُس کے قدری مرچ سرخ اور عرق لیمو نکا ڈالکر خرچ میں لاوے۔

ترکیب تیار کرنے کالرویل کے

بریس ویل کی استخوان دور کرکے چوبک سے کوٹے اور اُس کے اندر بیضہ تر کرکے
اور مضبوط باندہ کے سعہ قدرے اشتاک رقیق کے ڈیس کے اندر رکھہ کر تنور میں
رکھی اور بیک کرے پہر کیر یہی گندہ تیار کرکے چہانے اور رویل مذکور پر ڈالی
اور اُس کے ساتہہ غلولہ گوشت یا بدون غلولہ گوشت کے تناول کرے اور
چاہئے قتلہ لیموں سے آرایش دی اور اگر اس کالرویل پر چگل سبوس ور
آب و نمک و سرکہ تیار کرکے سرد سرد ملاوی تو بہت روز تک درست رہیگا۔

ترکیب تیار کرنے کروکٹلس کے

بچہڑو یا مرغی شبیہ سے تہوڑا سا گوشت لیکر کہرل کے اندر سعہ تہوڑی چربی
اور پوست لیموبکی یا قیمہ نیم دیسی و پاسلی سائیدہ و جائفل مرچ سیاہ و نمک ملاکر مصالحہ دار
کرکر اور چہانکر ویل مذکور پر سب کو خوب حل کرے بعدہ زردی ایک بیضہ کی حل کرکے
اُسمیں ڈالکر غلولہ کی مثل گول باندہ کر ایک بیضہ حل کی ہوئی میں تر کری اور اُسکے
اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ چہڑک کے مکہن میں بہونی یعنی فری کرے۔

ترکیب بنانی فرائی کینڈ یا ویل کے

گوسالہ کی ران سے ایسی پارچہ تراشے کہ عرض اور عمق اوس کا برابر ہو اور
درازی میں قریب آٹھہ آنچ کے اُس کے اندر سوراخ کرکے فورس مسٹ کو

اُسمیں پر کرکے سِی بعدہ اوپر اوس کے اوپر لا یعنی چرب خنزیر بلکہ قتلہ ہای نمکین فربہ
اُس کے اوپر رکہی اور کاغذ سفید سے پوشیدہ کرکے ایک عدد سالنپان کے اندر چند قتلہ گوشت
شتن خام اور تین عدد پیاز اور ایک عدد گزر کے تراش کر اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور
ایک بوتل کلاں اشتاک سعہ ویل مذکور کے رکہکر سرپوش سے منہ اُس کا بند کری اور
تین گہڑی تک خوب پکنی دی پہر سالنپان مذکور سے باہر نکالکر بیبی کو جہان لے
اور چرب وغیرہ آلائش اوس پر سے دور کرے اور ایک میزی چمچہ لمن جگل اور ہا تین
چمچہ مدیرا شراب کے درمیان برتن مذکور کے ڈالکر جلدی واسطی رنگین یعنی گلیز کرنیکے
جوشدی اور فری کینڈ یعنی بچہڑو مذکور کو پانی گرم پر معہ سرپوش کے رکہکر رنگین
کری یعنی گلیز اور ہمراہ دیگر رنگ کے کہ باقی رہا ہے اُس گوگرد اوسکی چہڑک کے
تناول کری اور چاہی تو سالس برگ ترشک کا درمیان سالس پوٹ کے رکہکر
تناول کرے ❊

ترکیب تیار کرنے دیگر فری کینڈ یا ویل کی

گوشت بچہڑو کے چند قتلہ کالکر سب میں چرب خنزیر دیوی پہر سالس پان میں
قدرے اشتاک رنگ سفید اور ایک ٹکرہ حیم اور ایک عدد پیاز اور تہوڑی جاوتری
اور مرچ سیاہ کی رکہکر ڈیڑہ گہڑی تک آتش ملایم پر پکاوی اور کبر بیبی کو چہانکر چرب
وغیرہ اُس پر دور کرے بعد اُس کے کبر بیبی کو جلدیسی جوش دیکر فری کینڈ باہر ڈالکر
پکنے دیے تاکہ رنگ اُسکا مانند جیلی کے سرخ ہوجاوی مگر خیال رہے کہ جل نجاوے
پہر دو تین مشت برگ ترشک کے درمیان گرم پانی کے ڈالکر باہر نکالے اور قیمہ کرکر
اور گوشت مذکور کو باہر لاکر درمیان سالس مذکور کے برگ ترشک ڈالکر گرم
کرے اور اُس کے ساتہہ فری کینڈ یا جو نہایت ذایقہ دار ہوتا ہے
صرف میں لاوی ❊

تیاری ویل اولب

گوسالہ کی ران کی چھوٹے چھوٹے ٹکڑہ کر کر چوبک سے کوٹے اور مرچ سپید و رجاوتری اور پوست لیموں سائیدہ کو ملا کر مصالحہ دار کرے اور ہر ایک ٹکڑہ میں چربی رکھکر رسی سے باندہ کر بہونے تاکہ رنگ اوسکا خفیف مائل بسرخی ہو جاوی اور پہر دو سیر اشٹاک رنگ سفید کے چہ بیس کستورہ بریاں اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک بڑی چمچہ کے لمن بچل اور قدری شرم ہاخورد کی قریب ایک گہڑی پکاوی بعد اُس کے رسی کو دور کر کے نوشجان کرے اور ترکیب بناتے بیف اولب بہی یہی ہے ؁

ترکیب تیار کرنے نٹن ویل کی

گوشت بچہڑو کے باریک ٹکڑے کر کر چہری سی قیمہ کرے اور مرچ سپید اور ایک پوست لیموں کا پیسکر جا یفل ملا کر اُس کو مصالحہ دار کر کے درمیان برتنول سانسپان میں سہ قدرے اشٹاک سپید خواہ آب سرد کے رکھکر اور ایک بڑی چمچہ لمن بچل اور تہوڑا سفوف شرم کا ڈالکر ایسا پکائے کہ جوش ہونے نپاوے بعد اُس کے تہوڑا مکہن کہ اُس کو مائدہ اور شیرہ خواہ کبریم میں ملایا ہوا ہو اُس میں داخل کرے اور اگر ڈویس کے نان سہ گوشہ بہنی ہوئی رکھے یا مغز نان پاؤ سائیدہ سے جو مرچ سپید و نمک اور تہوڑے مکہن سے مصالحہ دار ہوا ہو تمس مذکور کو اوس سے پوشیدہ کرے اور لوہے کو خوب گرم کر کے جبوقت مانند آگ ہو جائے اوس سے بہونے اور اُس کے اوپر بیضہ ہائی نیم جوش کو رکھکر نوش کری ؁

تیاری بلین کافس ہیڈ کی

سر بچہڑو کو خوب طرح صاف کر کے اُسکی ہڈیوں کو دانتوں اور ناک کے پاس سے جس قدر کہ ہووے دور کرے پہر سر مذکور کو گرم اور پہر سرد پانی سے

دہو کر صاف کرے اور پہر سالن کو اشیاء مفصلہ ذیل سے تیار کرے یعنی آدہ سیر
چربی بیف اور آدہ سیر بینگن فربہ کے قتلہ خورد اور پاؤ سیر مکہن اور ایک خوشہ پاسلی
اور تہوڑی ٹیم اور دو یا تین برگ شافج ہندی اور ایک یا دو عدد پیاز تر
اور ایک عدد لیموں کا عرق معہ نمک اور مرچ سیاہ اور جاوتری و لونگ وجمیع
مصالحہ ان تمام چیزوں کو چہہ بوتل خوردہ پانی میں گہڑی بہر تک پکنی دے پہر
سر بچہڑہ مذکور کو کپڑے میں باندہ کر سالن مذکور میں تین گہڑی تک جوش
دیوے اور پہر چہان کر باہر نکالے اور زبان کا پوست خوب صاف کرکے سالن
میں رکہے پہر قیمہ پیاز خوردہ اور پاسلی سرکہ وغیرہ سالن تیار کر کر گرم گرم کہائے

ترکیب تیار کرنے رسول ویل کے

سینہ بچہڑہ و پرچہ خورد بیگن سے تہوڑا سا لیکر دو نو کو خوب باریک قیمہ کرکے
جا لیقل سائیدہ اور نمک سے مصالحہ دار کرے اور کبریم سے تر کرکے غلولہ ہا
موافق اندازہ کے تیار کرکے زردی انڈہ میں ملا کر مغز نان پاؤ پسی ہوئی میں
آمیزش کرے بعد اوس کے تنور کے اندر بیک کرے یا فرئی میں بریاں کرے تاکہ
رنگ اوسکا سرخی مائل ہو جاوے اور صرف میں لانے سے پہلے غربال آہنی کی پشت پر
رکہکر آگ کے سامنے خشک کرے اور پاسلی بہنی ہوئی سے زیب دے ❊

ترکیب تیاری قول لا کانڈیکی

دو مرغیوں کو ذبح کرکے رانوں سے رگین نکالکر بند اعضا اوس کے موافق
بندش کے باندہے اور ہر ایک اعضا عرق لیموں اور نمک اور مکہن ملا دے اور
ایک شٹو پان میں رکہکر قتلہ ہائے باریک بیگن سے پوشیدہ کرکے اوسکے اوپر
سالن اجزائے مفصلہ ذیل کا چہڑکے یعنی آدہ سیر گوشت بچہڑہ اور اسیقدر
بینگن فربہ اور تہوڑی چربی حیم کی بطور قرعہ کے تراش کر درمیان پاؤ سیر

مکھن کے بہونے اور اوس کے اوپر ایک خوشہ تھیم اور ایک خوشہ پاسلی اور آدہا
برگ شادج ہندی اور ایک لونگ ور تہوڑا نمک و مرچ اور قدرے پانیکو
جوش دیکر اُس میں ڈالدی اور چہاتی جب تیار ہوجاے اُس کو ماکیان پر
چہاپنے بعد ازاں تہوڑی دیر آتش ملایم پر پکنے دے اور یا اشٹوپان کے سرپوش
پر بہی آتش تیز رکہدے تا کہ جلد خشک ہو اور ہمراہ برون سالن گندہ
کے معہ ایک عدد رنگ سرخ کے اُس کو ڈیس مین دو لونا کیا مین رکہکر کہائے

ترکیب بنانے چکن آلاین کے

ایک چوزہ کو نیم پخت کرکے سینہ اُسکا دور کرے اور بازو و پوست و ران کو رہنے
دے پہر دودہ میں چہٹانک بہر مغز نان پاؤ اور آدہی چہٹانک گوشت بگین
خوب قیمہ کیا ہوا ڈالے اور قیمہ پاسلی کو جوشدے بعد اُس کے گوشت سینہ جوزہ
مذکور کو مرچ سیاہ و نمک جایفل اور تہوڑا پوست لیموں سائیدہ سے مصالحہ دار کرکے
مغز نان پاؤ میں حل کرے اور ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو ملا کر سینہ کو اپنی ہئیت
اصلی پر لاوے تا کہ یہ نہ معلوم ہو کہ یہ بنا ہوا ہے یا اصلی پہر مغز نان پاؤ پسا ہوا اُسپر
چہڑکے اور درمیان سالن مفصلہ ذیل کے کہ ان اجزا سے تیار ہوگا گرم کرے یعنے
ایک بوتل خورد شیرہ تازہ اور آدہی چہٹانک مکہن جسمین میدہ ملا ہوا ہو اور ایک
قتلہ بگین جو بہت فربہ ہو اور دو عدد دشتی پیاز خورد اور تہوڑا نمک و مرچ سپید
ان سب کو ایکجا کرکے گرم کرے اور چوزہ مذکور کو ڈیس کے اندر رکہکر شعلہ آہن گرم سے
سرخ کرے اور سالن مذکور کو اُس کے اوپر ٹپکا دیوے ؛

ترکیب تیار کرنے فرکسی یک عدد چکن ہمراہ سالن سپید

ایک چوزہ کے بند اعضا جدا جدا کرکے جگر و سنگدانہ کو نیم جوش دی اور
پوست دور کرے اور قدرے پانی اور مکہن اور مائدہ سے گندہ کرکے چوزہ مذکور کو

قدرے مرچ سپید و پوست لیموں و جائفل و برگ جاوتری و نمک ڈالکر تہوڑی
دیر جوش دیوی پہر آگ سے اوتار کر پوست لیموں و جاوتری کو نکالکر ڈالی اور
کئی دفعہ کرکے ایک بوتل چہوٹی کبریم کی دو انڈونکی زردی حل کی ہوئی ہیں
رکہکر گرم کرے مگر کبریم ڈالنی کے بعد جوش نہ آوی اور جگر و سنگدانہ کو اُسکے ساتہہ
تیار کرے یا اُس کے اندر سے نکالکر مرچ سیاہ و سرخ اور نمک مصالحہ دار کرکے گریل
کرے اور ہمراہ فرکسی کے تناول کرے اور مرغی شبنیہ یا چوزہ کو اسی ترکیب سے معہ
قدرے سپید اسٹاک کے سالن کیواسطی تیار کرے یا تہوڑسی برون سالن اور
قدرے مکہن کے مانڈہ میں بہونکر ایک عدد پیاز کا قیمہ اور تہوڑی سی مشرم
کیچپ اور مرچ سیاہ اور جائفل اور نمک ور ایک ٹکڑہ لیموں کے پوست کا ڈالکر
درست کرے اور کہاتے وقت لیموں کا چہلکا پہینکدے ❊

ترکیب تیاری کشیدہ پیرو و مرغی خواہ چکین

پوست چوزہ یا مرغی یا پیل مرغ کا دور کرکے اور بعد اُسکے سینہ کا جدا کرکے استخوان میں
سے باقی گوشت سپید اور استخوان جا بین ور پینری ٹہاٹہہ یعنی ثابت سینہ اوسکا اور ایک
بوتل چہوٹی شوربہ کی اور ایک کلاں برگ جاوتری کا پیسکر اور ایک عدد ور سجالٹ کا
قیمہ باریک ور آدہی لیمونکا عرق اور چہلکا اُسکا اور تہوڑا سا نمک ور چند دانہ مرچ سرخ
کے رکہہ کر مانڈہ اور مکہن سے گاڑہ کرے اور دو تین لمحہ آگ پر رکہی تاکہ گوشت گرم ہو
اور لیکٹ ور رنف کو کہنچکر نمک کے سفوف میں ملاکر خوب سرخ کر یل کرے اور اونکو اوپر خواہ کردہ
مذکور کے رکہی ور بوزن تین چمچہ کے بینری کبریم اور یا زردی بہت سے انڈوں کی بہتر

تیاری چکین ہائی بریل یا گریل یعنی بدن آب برکر پلدائی بنیرا یدن

چوزہ کے بال و پر وغیرہ کو دور کرکے صاف کرے اور اُن کو پشت کیطرف سے چیر کر
باندہ دی جیسا جوش دینے کو باندہتے ہیں پہر کوٹ کر ایک کریل و انی سرد کی

اوپر رکھدے جب قریب خشک ہونیکے پہونچے پلیت یا کسی اور برتن میں
رکھکر ملائی اور قدرے نمک و مرچ اوسپر چھڑک دی اور اوپر کریل دانی کی رکھی
اور آدہ گھڑی تک آہستگی سے بریل ہونے دے یعنی اوپر کریل دانی کی شعلہ آتش
پر پکنی دی اور ہمراہ اوس کے مکہن گلااوس پر چھڑکے خواہ بہت سے مشروم کا
اشٹو بناکر اوس کے ساتھہ تناول کرے اور مصالحہ دار کرکے چوزوں کے ساتھہ کہاوے

ترکیب اشٹو یان بط خورد کے بنانیکی

ایک یا دو عدد بط خورد کے چار چار ٹکڑہ کرکے مکہن میں بہونے تا کہ اوس کا رنگ
سرخ ہوجائے پہر سالس پان میں ایک بوتل چہوٹی کبریبی اور بقدر ایک پیالہ چاہ
کی پوٹوین اور چار عدد پیاز اور ثابت مرچ سیاہ اور تہوڑا سا نمک اور ایک خوشہ پاسلی
اور ایک ماجورام شیرین رکھہ کر منہ اوسکا بند کر کر جب تک نرم ہوچکا ہی پہر چربی
اور مرچ کو نکالکر آلائش وغیرہ دور کرے اور اگر سالس مذکور اچھی طرح گاڑہا نہو تو بقدر
دو چمچہ سیزی کبریبی کی اوس میں باہر نکالکر قدرے ماندہ کو اوسمیں ملاکر سالنپان مذکور میں
ڈالکر جوش دی اور چار عدد پیاز بیچ برتن یعنی ڈیس اسٹو کو زینت دیکر نوش کرے

تیاری ہنش خرگوش بیابانی کی

خرگوش جنگلی کے پارچہ خورد تراش کر کبریبی مصالحہ دار میں ایک چمچہ سیزی سرکہ
اور ایک گلاس پوٹوین گرم کرے اور رانوں کو نمک و مرچ سے مصالحہ دار
کرکے مکہن ملکر گریل کرے اور ساتھہ ہنش یا ڈیس دوسرکے صرف میں لاوی

ترکیب بنانے خرگوش ولایتی کے

خرگوش جنگلی کے تمام اعضاؤنکو کباب کیواسطے بندش کے موافق باندہے اور
اوس کے کلیجہ کو قیمہ کرکے اور مغز نان پاؤ پیسکر چیم اور مکہن یا چربی اور قیمہ
پاسلی کو تہوڑی سی ٹیم دیسیلی ورجائفل پسی ہوئی اور مرچ سیاہ اور نمک سے

مصالحہ دار کرکے ایک عدد بیضیہ حل کئے ہوئے کو اُسکے پیٹ کے اندر پر کرے اور سیکر تیز آگ پر پکا کر کباب کرے اور مکہن سے آلودہ کرکر کبہی یا مکہن معہ لمن پگل کی کافی ہے اور دو عدد خرگوشونکی پکانیکو عرصہ ایک گہڑی کافی ہے ؀

ترکیب درستی کرنے خرگوش دیگر کی

خرگوش مذکورہ بالا فرکسی وفرئی بہی ہو سکتا ہے یعنی اُسکے بند اعضا کو معہ بہت سی پاسلی بہونی ہوئی کی جدا جدا کرکے سالن کی ساتہہ کہ جگرا ور قدرے پاسلی قیمہ سے مکہن میں ملا ہوا ہو معہ تہوڑی؛ ورمرچ اور نمک کے تیار کرکر تناول کرے یا بطور پیٹی کی تیار کرے جیسے کہ چکن کیواسطے درست کرتے ہیں ؀

ترکیب درستی کرنے خرگوش معہ پیاز کے

خرگوش کو جسطرح کہ اوپر لکہا گیا ہے درست کرے اور پہر اُسکی باندہکر اشٹاک رنگ سفید بمقدار معین لیکر گاڑہ کرکے اُن خرگوشوں کو معہ قدرے مکہن کے جو درمیان باندہ کے ملایا ہوا ہو جوش دیوی اور نمک مرچ سیاہ سے مصالحہ دار کرکر جسوقت جوش لے آوے پیاز کے قتلہ یعنی ہر ایک کے چار کتر کر وقت کہانیکے اُسپر رکہکر معہ خرگوش کے صرف میں لاوے

ترکیب درستی بوئی زشت یعنی بدبو ہا گیان وغیرہ مرغان کی

اس قسم کے جانورونکی پر وبال اوکہاڑ کر صرف دہوڈالی اور پہر انگشت یعنی کوئلہ پا ہوا باریک کپڑے میں باندہ کر مرغیوں کے پیٹ میں رکہدیوے اور تیار کرنیسے پہلے اُس کپڑے پیٹ سے باہر نکالے تمام بدبو دور ہوکر ذائقہ دار ہوجائیگا

ترکیب پرٹریرکس اکس چاکس یعنی درستی تیتر یا جوزہ کے

قسم مذکورہ بالا کی تمام جانوروں کے اعضا بعد درستی کے موافق بندش کے باندہے اور تہوڑا اُسپر نمک ملے اور ہر ایک جانور کے سینہ پر پرچہ بیگن رکہکر پیٹ کے اندر تہوڑا مکہن بمقدار اخروٹ کی کہ وہ مکہن باندہ سے آلودہ کیا ہوا ہووے

مرچ و نمک سے اور نیز تخم سے مصالحہ دار کیا ہوا ہو ڈالکر نیم کباب کرے اور پھر قدرے کبر بیبی اور ٹکرہ چیم لاغر یا بیکن اور ایک چمچہ مدیرا در شرم کیٹ اوسکے ہمو زن ور قدری لسن بگل اور مرچ سرخ اور ایکعدد دالچینی اور ایک عدد قیمہ پیاز خورد کے اوس پر چہانہیں اور نیز جگر چند عدد گرنب جوشانیدہ کا درمیان اشٹوپان کے ڈالکر سب کو ملا وی تاکہ تیتر مذکور خوب نرم ہو جاوی اور کہانیسے پہلے ٹکرہ چیم کا اوس سے نکالکر نوش فرمائے

ترکیب سفید راکس خواہ سفید گندگی برائی سالنہا وطعامہا

بہت سے مکہن کو آگ پر گلا دی اور بقدر سوامق مادہ میں ملائی کہ مانند لیئی کے رقیق ہو جائے تہوڑی دیر پکا کر اندر مرتبان خورد کے خرچ کے واسطے رکہہ چھوڑے

ترکیب ایضاً رنگ سرخ ہاہا کی

ایک سالس پان قلعئی میں آدہ سیر مکہن تازہ رکہکر گرم کرکے مادہ میں ملائے تاکہ لیئی کی مانند ہو جائے اور نہایت ہوشیاری سے پکائی یعنی چند لمحہ تیز آنچ پر اور چند لمحہ ملایم پر پکنے دے تاوقتیکہ رنگ اسکا سرخ ہو اور پھر مرتبان سنگ میں رکہہ چھوڑے اور یہ گندگی چند روز تک درست رہیگی ؛

ترکیب درست کرنے کبر بیبی کی ہڈیوں سی

آدہ سیر ہڈیاں بیف یا مٹن یا بچھڑو کو پارہ پارہ خورد کرکر دو بوتل کلاں پانی میں جوش دی واضح ہو کہ اگر استخوان مذکور ان تینوں چیزوں سے باہم ہوے تو سب سے بہتر ہے پس چاہئے کہ اول جوش میں تین گھڑی تک پکنے دے پھر دو عدد پیاز اور ایک خوشہ تیم ولایتی اور تہوڑا نمک اور مرچ کو جوش دیکر چھان لیوی اور واسطے درست کرنے کبر بیبی یا سالن کے نگاہ رکہی اور استخوان گوشت شبینہ کباب یا گریل کرکر تہوڑے پانیمیں جوش دیوی ؛

ترکیب درست کرنے کبر بیبی کے

گوشت لاغر بیف دو سیر کے قتلہ کاٹ کر اور اندر دیگ کے مکھن ملا کر گوشت اُس میں رکھی اور آہستگی سے پکاوے اور تہ و بالا کرتا رہے تا کہ رنگ اُسکا سرخ ہو جائی بعدہ چار بوتل کلاں کا پانی ڈالکر دو گھڑی تک پکنے دے اور پہر بقدر ایک چمچہ جہولہ مرچ سیاہ ثابت اور اسیقدر مرچ جماکہ اور ایک عدد گذر اور تین عدد پیاز ملا کر چار گھڑی تک آتش ملایم پر پکائے اور چھان لے جب خرچ کے لئے درکار ہو چربی وغیرہ اُس پر سے دور کرے اور یہ کبرہبی واسطے ہر ایک طعام کے مفید ہے ؛

ترکیب صفائی کبرہبی کے

کبرہبی بیف یا بچہڑو کو سفیدی بیضہ حل کی ہوئی سے صاف کرے اور کبرہبی کیواسطے سفیدی ایک بیضہ کی کافی ہے اور کبرہبی یا شوربہ جو صاف کرنا منظور ہو مناسب ہے کہ اُس کو گاڑہ اور مصالحہ دار تیار کرے ؛

ترکیب درست کرنے کبرہبی بدون گوشت کے

تین عدد پیاز کے قتلہ کر کر تہوڑے مکھن میں بہونی تا کہ رنگ سرخ ہو جائی بعدہ نیم بوتل خورد پانی اور اسیقدر بیر شراب اور تہوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اور تہوڑا پوست لیموں اور تین عدد لونگ ور تہوڑی جاوتری یا مرچ جماکہ اور بقدر ایک بیزی چمچہ اچار اخروٹ اور ایک چمچہ بشرم کیچٹ اور ایک متوسط ساعہ انچوبی اور ایس انچوبی اور ایک خوشہ خورد تیم ولایتی اور چہارم حصہ ایک عدد قتلہ نان سے کہ وہ دونو طرف سے جلا ہوا ہو ان تمام چیزوں کو ایک جگہ ایک سانسپان میں رکھکر موںہہ اوسکا بند کر کر چند لمحہ پکا کر چہان لے جب وہ سرد ہو جائی آلایش وغیرہ اُس پر سے دور کرے اور یہ کبرہبی بہی ایسی لذیذ ہوگی جیسے کبرہبی گوشت کی ہوتی ہے ؛

ترکیب ایضاً درست کرنے کبرہبی بدون گوشت کے

بمقدار ایک بیضہ کے مکھن لیکر بہت سا مائدہ ملاکر سخت حل کرے اور اندر فریی پان کی رکھکر آگ پر رکھدے اور لکڑیکے چمچہ سے ایسا بہونے کہ رنگ سرخ ہوجاوے مگر یہہ خیال رہے کہ رنگ مائدہ کا برابر اور ہموار مانند شراب کے ہوجاوے پہر تہوڑا پانی قدرے پیاز کا قیمہ اور مرچ سیاہ ثابت و نمک ڈالکر سالن پان میں رکھکر سرپوش سے اُسکا منہ بند کرے اور تہوڑی دیر پکا کر چہانلی اور قدرے شرم کیچپ اور لوبین داخل کرکے صرف کرے

ترکیب بنانے کبرہیی کیواسطے گوشت کی

قاعدہ ہے کہ جب سیخ سے کباب باہر کہنچتے ہیں تو کبرہیی باہر نکلی پڑتی ہے چاہیے اُس وقت تہوڑا گرم پانی معہ نمک کی ملاکر استخوان کے اوپر یا اندر ڈالی مگر اتنا خیال رہے کہ گوشت کے اوپر نہ جاوے *

ترکیب درست کرنے یک بوتل خورد کبرہیی گندہ کے

آدہ پاؤ مکہن کو دو چمچہ سیزی مائدہ کے ملاکر خوب بہونے کہ رنگ اُس کا سرخ ہوجائے پہر آدہ سیر گوشت کبرہیی کے پرچہ خورد تراش کرو دو یا تین عدد پیاز قیمہ ملاکر بہونے تہوڑی مرچ سیاہ ثابت اور ایک عدد گزر اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور تین بوتل خورد آب سرد کی ملاکر آہستگی سے پکائی کہ پانی بقدر ایک بوتل خورد کی باقی رہے اور پہر اُس کو چہان لے اور یہ کبرہیی واسطہ فیل مرغ یعنی پیرو خواہ مرغی کی صرف میں لاوی *

ترکیب پکانی سفید سالن کے واسطے مرغ کے

ایک بوتل کلاں پانی کی لیکر مرغی کی گردن اور پرچہ گردن سیش کو اور دو برگ جاوتری و بارہ مرچ سیاہ ثابت اور ایک عدد پیاز اچوتی اور ایک چہوٹا سر سلہری اور ایک قتلہ لیمو اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی ملاکر دیگ میں رکھکے منہ بند کرے اور ایسا جوش دی کہ آدہا پانی رہجاوے پہر آدہ پاؤ مکہن میں جس میں مائدہ

ملا ہوا ہو ڈالکر چند لمحہ پکاوی پہر بقدر دو چمچہ بیزی پگل شرم کیجبٹ سے ایک پیالہ چاہ کیریم یعنی شیر بالائی خام اور دو بیضہ کی زردی حل کی ہوئی اور قدرے جایفل پسی ہوئی کئی دفعہ کرکے ملائے اور برتن آگ پر رکھکر حرکت دیتا رہے مگر خیال رہے کہ جوش نہ آوے ؛

ترکیب تیار کرنے اشٹر سالنس کے

دودہ تین پاؤ لیکر ایسا جوش دی کہ آدہا رہجاوی پہر آگ سی سے اوتارکر سرد کرکر اور ایک کلاں درخت ثابت سلہر یکا اور جو چہوٹا ہو تو دو درخت لیکر قدرے کبر یعنی میں پکاوی جب نرم ہوجائی تو باہر نکالکر دو آنچ کے موافق تراشکر تی اوسکی دور کرکے پہر بقدر دو چمچہ متوسط کے مائدہ درمیان اوس شیر کے ملاوی اور آگ پر رکھکر پکاوی جسوقت گندہ مثال سالنس کے ہوجاوی تو آدہی چہٹانک مکہن تازہ اور ایچونی بقدر ایک چمچہ چاہ کے ڈالکر اور چند لمحہ گرم کرکر سالنس بوٹ میں نگاہ رکہی اور خرچ میں لاوی اور واضح ہو کہ واسطے فیل مرغ کے ایک چہٹانک مکہن اور ایک چمچہ متوسط ایچونی کا ضروری ہے اور یہ سالنس جوشاندہ پیل مرغ اور مرغی کے خرچ میں لاوی ؛

تیاری اشٹر سالنس یعنی کستورہ کی

کستورہ کے ریشہ نکالکر سے عرق کے چہان لے اور سالنپان میں مکہن اور چند عدد مرچ سیاہ اور قدرے نمک مرچ ثابت اور تہوڑی جاوتری رکہہ کر آہستگی سے چند لمحہ پکاوی مگر جوش نہ آوی پہر تہوڑا مائدہ مکہن اور شیر میں ملا کر تبلا کرے اور کچھہ اُس کے اوپر بہی ڈالی پہر مرچ سیاہ اور جاوتری کو کستورہ سے نکالکر مکہن اور مائدہ گلا ہوا اوس میں ڈالی ؛

ترکیب پکانے سالنس کیواسطے بیف کے

بقدر ایک میزی چمچہ کلاں کے سمہتہ سورنگی اور باندازہ ایک چمچہ متوسط کے

رائی اور بقدر نیم چمچہ کے چینی ان تمام چیزوں کو اچھی طرح کر کر تھوڑے سرکہ میں ملائے جسوقت رائی کے مثل گندہ ہوجاوے تو سانپاٹ کے اندر رکھکر کھاوے +

ترکیب پکانے سالس بریٹ کے

مغز فرنچ رول خواہ ایک قتلہ مغز نان پاؤ کاسہ ایک عدد پیاز اور تھوڑی سیاہ مرچ ثابت کے ایک بوتل پانی میں جوش دیوی جب پیاز نرم ہوجاوے تو خشک کر کر مرچ کو دور کرے اور نان مذکور کو چھلنی میں ملکر ساس پان میں مع کریم اور قدرے مکھن و نمک کے رکھکر پکاوے جب گرم ہوجائی ظروف سالس بوٹ میں کھائی

ترکیب ٹوماٹا سالس یعنی سالس ولایتی بینگن کے

چھہ عدد تازہ ولایتی بیگن کو تنور میں ایسا پکائے کہ نرم ہو بعدہ بقدر ایک چمچہ چاہ یا زیادہ گودہ اسکا نکالکر نمک و مرچ و سرکہ میں ملاکر مانند کریم کے گندہ کرے +

ترکیب پکانے ٹوچ سالس برائی ماہی و ماکیان جوشاندہ

ایک چھٹانک مکھن تازہ میں بقدر ایک چمچہ چاہ کے مائدہ اور بقدر دو میزی چمچہ کے سرد پانی اور اسیقدر سرکہ اور ایک بیضہ حل شدہ ملاکر ایک سانپاٹ میں رکھی اور آگ پر پکاوی تاکہ گرم ہوجائے +

ترکیب پکانے باورڈ سالس برائے گوشت پروکے

۶ عدد قسمی پیاز خورد کا قیمہ کرکے ایک مشت پر پاسلی بہت صاف سرکہ اور رائی میں ملا کر سرد کرے اور صرف کرے +

ترکیب سالس تورنی وجرمن کے پکانے کی

درمیان تھوڑی سفیدگی کے تھوڑا اشتاک جو ریشہ کنارہا ہے بچھڑو یا مرغان یا حلیم سے تیار ہوا ہو ملاکر ایسا درست کرے کہ گاڑہ ہوجائے پھر شرم اور ایک خوشہ پاسلی اور قدرے پیاز سبز کی آہستگی سے پکاکے چھان لے اور آلایش وغیرہ دور کرکے حسب خواہش خرچ کرے اور ترکیب جرمن سالس کے مطابق تورنی سالس

مذکور کے رہے مگر زردی دو عدد بیضہ حل شدہ یا اس سے زیادہ کے ملاوے اور
جرمن سالس مذکور درمیان ربیاٹ اور دیگر طعام درست اور تیار رکھے کہ اوسکے
لئے سالس سفید درکار ہو صرف کرے ؛

ترکیب سالس روبارٹہہ کیواسطے بیف اشٹیک مٹن چاپ کے

سالسپان میں قدرے گریبی اور ایک چہتانک کہ اسمیں مانده ملایا ہوا ہو
ایک قتلہ خورد حیم خام اور دو تین عدد پیاز کے رکھکر پکاوے جسوقت پیاز مذکور
سرخ ہوجاوے تہوڑا مانده اس پر چہڑکے اور قریب ایک بوتل خورد گریبی اور تہوڑا
نمک و مرچ سیاہ اور بقدر ایک چمچہ چاہ کے رائی اور بقدر ایک میزی چمچہ کے سرکہ
ڈالکر چند لمحہ جوش کرکے صرف میں لاوے ؛

ترکیب پکانے سلہری سالس کے

دو یا تین عدد سر سلہری کو جانب سفیدیسی صاف کرکے پارہ خورد تراش کر
درمیان قدرے انشاک سفید قدرے مرچ نمک جائفل کی جوش دے تاکہ سر سلہری مذکور
نرم ہوجاوے مگر جوش آنے دے اور اسکو پکا کر ذیل مرغ یا مرغی کے ساتہہ صرف کرے ؛

ترکیب سالس پی کواتٹ کے پکانیکے

قدری قیمہ پیاز قسمی خورد کا اور چند چمچہ گریبی سالسپان میں رکھکر پکاوے
جبتک گریبی مذکور قریب جذب ہونیکے پہونچے توجسقدر بزیر واسطہ سالس
کے ضروری ہو ملاکر مرچ سیاہ اور نمک سے مسالحہ دار کرکر چند لمحہ تک جوش دیوے
بعد اسکے قدرے عرق لیموں اور چینی اور ایک چمچہ سرکہ کا ڈالی اور بزیر اسکو
کہتے ہیں کہ درمیان ایک عدد پیاز کے چند لونگ کو داخل کرکر معہ گریبی اور معہ شراب
جوش دے ؛

ترکیب پکانے سالس اٹالین کے

قدرے شلغم کا پوست دور کرکے تہوڑے پانی اور عرق لیموں میں ترکرے تاکہ اسکا

رنگ سفید ہو جاوے اور سانس تورنے کے تین حصہ کرکے منجملہ اُس کے دو حصہ ور اسیقدر
اشٹاک بچہڑو سے ایک حصہ ور بوزن دو چمچہ میزی کے مشرم مذکور خوب قیمہ او رآدہا
چمچہ شیشہ کا اور قیمہ قسمی پیاز خورد کا اِن سب کو اشٹاک میں رکہکر جب وقت اوس سے
خوشبو آنے لگے آگ پر سے اوتار کر صرف میں لاوی ؛

ترکیب پکانے پاسلی و مکہن کے

ایک خوشہ پاسلی کو خوب صاف کرکے چن لے اور پانیمیں باندہکر کئی لمحہ جوش دیکے خشک
کرے اور قیمہ کر کر مکہن میں ملاوے اور پہر گرم کرے اور جو پاسلی سے گند کرے تو اچہا ہے

ترکیب سانس سیجنہ سورنگی کہ ہمراہ گوشت گرم یا سرد کے کہاویں

بقدر ایک چمچہ چاہ کی رائی بقدر ایک چمچہ میزی کے سرکہ اور تین چمچہ میزی کبریم
ملاکر تہوڑا نمک اور سیجنہ پیسکر اسقدر ملائی کہ سالس کو مثل پیاز کرے ؛

ترکیب سانس پیٹین کے پکانیکی

درمیان آدہی بوتل خورد کے مکہن ملاکر اور دو دین گلاس سیرین ور بقدر ایک
میزی چمچہ قند پیسکر ملاوی اور اندر سانبوٹ کی رکہہ او پر جائفل چہڑکے ؛

ترکیب سانس مشرم برای پیروُ مرغی جوشاینده

مشرم خورد باندازہ ایک بوتل خورد کے چن لے اور خوب صاف کرکر پارچہ فلالین سے مانند
کرے اور سانپان میں معہ ایک برگ جاوتری ور قدر نمک کے جائفل پیا ہوا اور تہوڑا سا
مکہن مانده ملا ہوا اور ایک بوتل خورد کبریم ڈالکر ایسا پکاوی کہ جوش میں آوی
پہر گرداگرد فیل مرغ خواہ مرغی یا جوزہ ڈالکر تناول کری ؛

ترکیب سفید سانس ماکیان جوشاینده کی

درمیان ایک پیالہ چاہ کے شیر رکہی ور بقدر ایک میزی چمچہ کلاں کے مکہن مانده
ملا ہوا گلاوی اور زردی ایک بیضہ کی ور میان ایک چمچہ چاہ کبریم کے حل کرے اور

مکھن مذکور پر چھڑکے اور گرم کرے واضح ہو کہ قیمہ پاسلی اس سالن کو درست کریگا اور دوسری
ترکیب ہے مکھن کو پانیمیں گلاکر دودہ کو ہمراہ زردی بیضہ کے حل کرے ؛

ترکیب لاسالن رابرٹ کے پکانیکی

پیاز کے چند قتلہ کر کر خوب بہونے اور قدرے کہ بہی بچھڑو کے تر کرکے آلایش وغیرہ اوس پر سے دور کرکے
اور تہوڑی مرچ سیاہ اور نمک ملاوے اور صرف میں لانیسے پیشتر

ترکیب سالن صلاؤ کی پکانیکی

ایک بیضہ کو جوش دیکر اُسکے زردی ہمراہ ایک چمچہ خورد چاہ کے ملاکر خوب حل کرے پہر
اُسکے بوزن ایک چمچہ چھوٹے رائی ڈالکر اوسکے اوپر بقدر ایک چمچہ میزی تیل ولائتی
یعنی روغن زیتون اور مکھن گلایا ہوا خواہ کریم کئی دفعہ کرکے ملاوے بقدر دو یا
تین میزی چمچہ سرکہ ملاکر سالن بوٹ کی نگاہ رکہی دریا صلاؤ میں ملاوی ور معلوم ہو کے
کہ اکثر آدمی بجائی بیضہ جوش شدہ کے زردی بیضہ خام کی پسند کرتے ہیں ؛

دوسرے ترکیب سالن صلاؤ کی

ایک بیضہ کو جوش دیکر حل کرے اور ایک بیضہ خام کو خوب حل کرکے سہ قدرے پانی
ور ایک چمچہ چاہ کے نمک اور بوزن ایک چمچہ چاہ کی مرچ سرخ اور اسیقدر رائی اور
بقدر ایک میزی چمچہ کے سرکہ اور اُسیقدر آبش انچونی اور بقدر پانچ چمچہ کے کریم
گندہ اُس میں ملاکر خوب حل کرے ؛

ترکیب فورس سٹ کے پکانیکی

ڈیڑہ چھٹانک تازہ چربی بیف اور آدہی چھٹانک بینگن فربہ اور ڈیڑہ چھٹانک
پختہ یا خام گوشت بچھڑوا اور ایک چھٹانک نان پاؤ سائیدہ اور قدری لیموں
کا پوست پسا ہوا اور جائفل و مرچ سپید و نمک و قیمہ پاسلی ان سب کو ملاکر اور
خوب باریک قیمہ کرکے اور زردی بیضہ کی حل کر کر تر کرے اور بمقدار جائفل

کلاں کے غلولہ باندہ کر فری پان ہیں رکھکر بیف میں بہونے اور صرف کرے

ترکیب تیار کرنے غلولہ ہائی فورس سٹ کے

گوشت گوسالہ یا میش کو بہتر پیکر اور قیمہ چرب بیف یا بچہڑ ولین کا گر وزن میں دونو برابر ہوں ور چرب و مغز نان پاؤ سائیدہ کا سہ ثیتہ ایک ٹکرہ مینگن قریب کی جو نمک مرچ سیاہ و جائفل سے مصالحہ دار ہوا ہو پیکر زردی ایک بیضیہ سے آلودہ کرے ✦

ترکیب اشٹاغنگ فیل مرغ یا ماکیان کے

ایک بوتل کلانیں کستورہ کو دہوکر قدرے جاوتری و مرچ سیاہ پوست لیموں کے نیم جوش دیکر اٹہارہ عدد کستورہ کا قیمہ کر کر اسفید نان پاؤ سائیدہ اور دو چند قیمہ چرب بیف اور زردی تین عدد بیضہ کی جوش دیکر اور ایکعدد انچوفی اور قدرے نمک و مرچ سیاہ و جائفل و پوست لیموں و قدرے قیمہ پاسلی ان سبکو یکجا کرکے انڈونکی زردی میں ترکرے اور ملا کر خرچ میں لاوے اور واسطے سالن کے کستورہ کے پانیمیں ایک بوتل اشٹاک سفیدلی ور آدہی بوتل خورد میرا شراب کی اور ایکعدد انچوفی اور مرچ سیاہ اور نمک جائفل ڈالکر جوش دیکر چہان لے بعدہ آدہ پاؤ مکہن میں مائدہ ملا کر اور اسمیں کستورہ ڈالکر گرم کرے ✦

ترکیب رنگ گلیز سرخ و سپید پکانیکے

اشٹاک سے صاف رنگ ملا ہوا گلیز سرخ تیار ہوتا ہے اور وہ جو خوب صاف ہو کیئہ جیلی میں چہان لے اور قدرے مدیرا شراب ملا کر ایسا جوش دی تاکہ در سیان چمچہ کے چپک جاوی اوسوقت کیتیلی گلیز میں نگاہ رکہی اور اسکی کیتیلی سوا قن کیتیلی دودہ کے ہوتی ہے مگر ٹن سے بہتر اور جب گلیز خرچ کے لئے درکار ہو کیتیلی مذکور کو درمیان اشٹو پان کے رکہکر اسکے اوپر قریب چولہے کے رکہے اور یہ گلیز نہایت خوش اور صفا رنگ سرخ زردی آمیز ہوگا اور اسکو جیم اور دبانت

و تیز دیگر کہانوں تیار کرکے پورس سے چپکا وی فقط اور رنگ گلیر سپید کا بھی اسی ترکیب سے تیار ہوتا ہے مگر بجائے اشتاک رنگ زردی آمیز کے اشتاک رنگ سفید داخل کرے فقط

ترکیب جوش کرنے مٹر سبز کے

مٹر سبز کا پوست دور کرکے اور دانہ دہوکر پارچہ سے خشک کرکے گرم پانیمیں معہ ایک چمچہ میٹری کے نمک اور ایک چمچہ قند پسی ہوئی کی رکھہ کر ایسا جوش دی کہ نرم ہوا اور جو دانہ مٹر سبز کے نہایت مہین ہوں تو اونکا جوش کا جوش کرنا آدہ گہڑی تک کافی ہے اور جو پورانے ہوں تو آدہ گہڑی سے زیادہ جوشدی بہر کپڑیمیں چہانکر جلدیسی ایک برتن میں معہ تہوڑے مکہن تازہ کے رکہے اور بعضے آدمیوں نے اوسکی درستی کیواسطی یہ بات مناسب جانی ہے کہ ایک خوشہ پودینہ کو ہمراہ دانہ مٹر سبز کے جوش دیکر اور قیمہ کرکے بیچ تلے اور ڈیس کے کسی طرف موافق تو وہ حوردکے بناکے رکہے اور جو مٹر مذکور بعد جوش دینے کے پانیمیں رکہینگے تو رنگ اوسکا بدل جاویگا ؛

ترکیب جوش کرنے آلوؤنکی

آلوؤں کو دہوکر اور پوست اونکا چہیلکر سرد پانیمیں رکہکر سالسن پان میں رکہکر سرد پانی اُس پر ڈالی کہ وہ اُس میں غرق ہوجاوی اور قدرے نمک اُس پر چہڑکے اور سرپوش سے منہ اُسکا بند کرے اور آدہ گہڑی تک جوش دیکر پانی اوسکا دور کرکے سالسن پانیں خشک کرے ؛

دوسری ترکیب جوش کرنے آلوؤں کے

آلوؤں کو دہوکر سرد پانیمیں رکہکر سرپوش سے منہ سالسنپان کا بند کرے اور جلدیسی جوش دی اور جس وقت وہ پانیمیں جوش کہا لیں تو نکال لے اور بعوض اس کے اور سرد پانی معہ تہوڑے نمک کے اوس میں ڈالے

کہ وہ اُسمیں غرق ہوجائی پہر پکاوی جب بخوبی پکجاوے پانیکو دور کرکے خشک کرے اور بیشتر خرچ کرنیسے پوست اُس کا دور کرکے کہائی اور بعضی آدمی آلوکو جو پانی گرم کے اوپر پکتے ہیں پسند کرتے ہیں۔ واضح ہو کہ نئی آلوؤنکو کم جوش دی مگر سبیں لمحہ سے کم نہو اور اُس کو پانیمیں عرصہ دراز تک رکہی تاکہ اُسمیں پانی جذب ہوجائی اور جوش دینے سے پہلے اُس کو دہوکر اور پوست اُسکا ملکر یا چہیلکر دور کرے ✤

ترکیب آلوؤں کے بہورتہ بنانے کی

آلوؤں کو جوش دیکر اور پوست اونکا چہیلکر خوب حل کرے اور واسطہ ڈیس کلاں کی آدہ پاؤ مکہن اور دو بیضہ درمیان شیر آدہی بوتل حوز دکے کہ وہ بہت اچہا ہو ملاکر سعہ قدرے نمک کے آلوؤں میں ملاوی اور بعدہ ڈیس میں رکہہ کر چمچہ سے ایسا ہموار کرے کہ ظاہر اُس کا کوہ کے معلوم ہووی اور یا چہری سے اوس کے نشان خط کرے اور بورش کو یا پر کو مکہن میں گلاکر اور تر کرکر اُس پر آہستگی سے مالش کرے اور تنور ڈچ میں آدہ گہڑی تک رکہکر کئی بار سرخ کرے ✤

ترکیب ایضاً سادہ

آلوؤں میں چہٹانک بہر مکہن اور آدہی بوتل شیر اور قدرے نمک ملاکر خوب حل کرے اور جب بورتہ آلو مذکور کا تنور کے اندر سرخ ہوجاوے تو اوس میں مرچ سپید اور نمک و دو ایک عدد پیاز کا قیمہ ملاوی تاکہ وہ سب درست ہوجاوی اور سانچہ میں رکہکر گرم گرم کہاوے ✤

ترکیب درست کرنے فرنچ بین کے

شاہجہانی فرنچ بین کو تراش کر اوس کے رگوں کو دور کری اور اگر وہ رگیں نہایت چہوٹی ہوں تو ایک ایک کے چار چار ٹکری کری اور یا قتلہ بار یک

باریک تراش کر ٹھنڈی پانیمیں رکھی بعدہ گرم پانیمیں ڈالکر سعہ قدرے نمک کے آدہ گھڑی تک جوش دی اور جو پورانی ہوویں تو دو گھڑی تک جوش دیکر مکھن گلائی ہوی کو سانس بوٹ رکھکر کھادی ؛

ترکیب جوش کرنے اُس پارہ گس کی

اُس پارہ گس کو خوب صاف کرے اور پوست اُس کا چھیلکر ایک چھوٹا سا دستہ باندہے اور اُس کی جڑ کی قریب سے تراش کر سرد پانیمیں نگاہ رکھی بعدہ گرم پانی میں سعہ تھوڑی نمک کی رکھکر چند لحہ تک جوش دیوی بعدہ اوس کو نکالکر اور ایک قتلہ نان پاؤ کہ وہ ٹوسٹ ہوا ہو اور اُس کے چار ٹکڑہ کئی ہوں اور پوست اوس کے کناروں کا بہی دور کیا گیا ہو سعہ اوس کے سروں کے کہ اندر آدہی ڈیس کے ملا ہوا ہو رکہے اور ریشوں کو دور کرے اور مکھن گلائی ہوئی کو سانسبوٹ میں رکھکر ہمراہ اُس کے کھائی اور اس ترکیب سے کاردونکو بہی درست کرتے

ترکیب فرکسی عارنی جو کس کے تیار کرنے کی

ان سب کو خوب دہو کر اور چھیلکر دودہ اور پانیمیں آدہ گھڑی تک جوش دی بعد اُس کے نکالکر چند لحہ تک ہمراہ مفصلہ ذیل سانس کے پکاوے یعنی بمقدار ایک اخروٹ کے مکھن لیکر اور اوس میں مائدہ ملا کر آدہی بوتل شوربہ کریم میں یا دودہ میں ملاوی اور مرچ سپید و نمک و جائفل سائیدہ سے مصالحہ دار کرے اور جو سادہ جوش دیا ہو تو قدرے مکھن گلا ہوا اُس پر چھڑک کر تناول کرے ؛

ترکیب درست کرنے فرنج بین خشک کے

آدہ سیر تخم خواہ سرخ ہیں ریزہ کو درمیان دو بوتل کلاں کے زیادہ دو گھڑی سے جوش دی اور ایک چھوٹا برتن قتلہ ہائی پیاز سے کہ پوست اوس کا دور

ہوا ہو پر کر کے اندر ساسپان کے معہ آدہ پاؤ مکھن کے بہونے بعدہ پانی کو بین مذکور سے دور کر کے بقدر ایک چمچہ چاہ کے مرچ سیاہ و نمک وگریبی ڈالکر اوس گھڑی اشتعال کر کر دو بیضہ کی زردی حل شدہ اور بقدر ایک سیزی چمچے کے سرکہ ڈالکر کہائے

ترکیب یل پیی کے پکانیکی

برسیں یا لین بچہڑو کو بطور پرچہ کے تراش کر اور مرچ و نمک اور جائفل سائیدہ اور جاوتری اور قدرے پوست لیموں سے مصالحہ دار کر کر دیگچہ کی تہ میں معہ چند قتلہ سونٹ بریٹ کے رکھکر تہوڑی دیر ٹہر جائے اور وہ سونٹ بریٹ مصالحہ دار ہونا چاہئے پہر قدرے کستورہ کو معہ غلولہ زردی بیضہ کی جوش دی اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک سیزی چمچہ کے لمن پگل ملاکر یف پیف کو معہ دہی بوتل اشتاک کے کنارہ برتن پر رکہی ور ڈہاک کر ایک گھڑی تک سینک کرے

ترکیب مٹن پیی کے پکانے کی

لیمن یا مٹن سے ایک ٹکڑہ تراش کر اور پوست چربا وسکا صاف کرکے مرچ سیاہ و نمک و قدرے قیمہ پیاز سے مصالحہ دار کرے اور جو گردہ لین مذکور سے دو حصہ ہوئے ہوں مرچ و نمک سے مصالحہ دار کرکے اون پرچوں کو ڈیس میں رکہی اور قدرے اشتاک کہ وہ اوسکے کنارہ کے ریشہ سے تیار ہوا ہو اور تین چمچہ سیزی پوٹوین اور ایک چمچہ سیزی سشرم کیچٹ ملاکر ڈیس مذکور کو یف پیشٹ سے بند کرے ۔

ترکیب جبلیٹ پیی کی

دو یا تین کبج جبلیٹ بط گلاں کو صاف کرکے گرم پانیمیں غوطہ دیکر اور اوسکے بال چنکر اور پوست اون کے پیروں سے دور کر کر معہ بازوونکے دو پارہ کرے اور گردن کو تین ٹکڑہ اور سنگدانہ کے چار ٹکڑہ اور جگر اور کلیجہ کے دو دو ٹکڑہ ہر ایک

کو خوب صاف کرکر سالن پانیں رکھکر پانیسے ڈہکدی اور قدرے پیاز و نمک اور
بوزن ایک چمچہ چاہ کے ثابت مرچ سیاہ ڈالکر سب کو ایسا پکاو کہ سنگدانہ پختہ اور نرم
ہووے پہر سالنپانسے نکالکر برتن پیی میں رکھکر دوبارہ مرچ سیاہ و نمک سے مصالحہ دار
کرکر اُسکے پانیکو چہانکر آدہی بوتل خورد معہ ایک گلاس پورٹوین بوقت بہر دینے ہوئے گوشت
کے اُسمیں ملاکر پف پیسٹ گرد کناروں ڈیس ور اوپر اُسکے سرپوش دی اور ایکعدد بیضے
اُشتاک کو خوب مصالحہ دار کرکر ڈیس مذکور کے تلی میں رکھدے ❊

دوسری ترکیب جبلیٹ پیی کے پکانکی

قدرے پانیمیں کنج جبلیٹ کو معہ ایک عدد پیاز کے کہ اُسمیں دو یا تین لونگیں
چوبھی ہوئی ہوں اور ایک خوشہ ٹیم ولاتیی اور قدری نمک و مرچ سیاہ و ایک مرغی
جس کے بند اعضا تراشے ہوئے ہوں اور چہڑا اوس کا دور کرکے اور مرچ سفید و نمک
اور نصف پیاز کے قیمہ سے مصالحہ دار کرکے سب کو اسٹو کرے بعد اُس کے پیاز اور
ٹیم ثابت نکالکر مرغی و جبلیٹ کو معہ گریبی کے ڈیس میں رکھکر ایک گلاس مدیرا
اور دو چمچہ بیزی شرم کیچٹ ملاکر ڈیس مذکور کو پف پیسٹ سے بند کرکے گہڑی بہر تک بیک
کرے ❊

ترکیب چکن پیی کے پکانیکی

چوزونکو خوب صاف کرکے اور پر و بال اوس کے چن کر آگ کے شعلہ پر رکھے اور جو
وہ بہت چھوٹے ہوں تو ثابت رکھی اور بند اعضا اُسکے سوافق جوش دینے کے
باندہے اور جو بہت کلاں ہوں بند اعضا جدا کرکے دہوئی اور نمک و مرچ و جاپہل
سایئدہ و جاوتری سے مصالحہ دار کرے اور جو وہ ثابت ہوں اُنکے پیٹ میں
مکھن اور مائدہ ملاکر مصالحہ دار کرے اور ڈیس پیی میں معہ سنگدانہ و
جگر و دل کے مصالحہ دار کرکر آدہی بوتل اُشتاک خورد سپید اور گلاس مدیرا شراب
اور بقدر ایک بیزی چمچہ کے لسن پگل اور شرم اور پانچ بیضہ کی زردی جوش

دی ہوئی ملاکر بیف پیشت سے بند کرکے گہڑی بہر تک تنور میں بیک کرے
اور قتلہ حیم سرد اور غلولہ گوشت کے واسطے اس پیئی کی ملائے جاویں اور خواہ پانی
سرد یا ڈیڑہ چہٹانک سیکرونی زدشتہ اور ٹکرہائی خورد کر کر گہڑی بہر تک
دودہ پانیمیں بچادی اور خشکہ کرکے ڈیس پیئی میں جوزہ مذکور معہ چار تولہ مکہن
کے ملاوے اور جب سیکرونی کو ملاوی تو لمن بگل یا مشرم کیچٹ کی کچہہ حاجت نہیں

ترکیب تیار کرنے پچن پیئی یعنی کبوتر کی

چہہ یا آٹہہ کبوتروں کو ذبح کر کر صاف کرے اور شعلہ آتش پر رکہے اور بازو
اور گردن اور پیروں کو تراش کر نبد اعضا اُسکے جدا کرے اور ہر ایک کے پیٹ
میں قدری مکہن و مائدہ معہ مرچ سیاہ و نمک و جایفل سائیدہ ڈالکر بعدہ پچن
اور جبلیٹ کو مصالحہ میں ملاوی اور نیز ایک یا دو قتلہ بیف نرم کو خوب مصالحہ دار
کرکے ڈیس کے تلے رکہکر اوس پر کبوتر اور جبلیٹ کو رکہے اور اُنکو معہ مصالحہ اور آدہی بوتل
خورد گندہ برون اسٹاک ورقدرے پوٹوین اور زردی پانچ بیضہ کی جو خوب جوش تر
شدہ ہوں اُسمیں ڈالکر بیف پیشٹ سی سرپوش کری ورچار پیرونکو بیف پیشٹ پر رکہکر
کہاوے ٭

ترکیب بیف اشٹیک پٹن کی

مکہن یا چربی سے ایک پیشٹ تیار کرے اور اسقدر دراز کرے کہ چوتہا حصہ برتن کا
ہوجاوی بعدہ قتلہ باریک بیف نرم جو رگ و ریشہ سے مصفا ہو اوس کو
لکڑی سے کوٹ کر مرچ سیاہ و نمک ور نہایت باریک پسی ہوئی پیاز سے
مصالحہ دار کر کر یا رچونکو اُس میں خوب تر کرے اور درمیان برتن مکہن
مالیدہ کی پیشٹ کو اُس کے اوپر رکہدے اور اُس کے اوپر پارچہ رکہہ کر کنارہ
پیشٹ مذکور کو تر کرکے ہر ایک پیٹ میں تہوڑا مکہن مائدہ معہ مرچ سیاہ و
نمک و جایفل سائیدہ ڈالکر بعد اوس کے پچن اور جبلٹ کو مصالحہ میں ملاوے

اور ایک یا دو قتلہ بیف نرم کے خوب مصالحہ دار کر کر ڈیش کے تلے میں رکھکر اور اوس پر
کبوتر و جیلٹ کو سعہ بہت سے مصالحہ اور آدہی بوتل برون گندہ اسٹاک
اور قدرے پوٹوین و زردی پانچ بیضہ کی اُس میں ڈالکر پف پیشٹ سے سر پوش
کرے اور چار عدد پیر کو پف پیشٹ پر رکہکر کہاوے ؛

دوسری ترکیب بیف اشٹیک پڈن کے

مکہن یا چربی سے ایک پیشٹ ایسا لمبا تیار کرے کہ چوتہائی حصہ برتن کا ہو
بعدہ قتلہ ہائے باریک بیف نرم کو کہ وہ رگ و ریشہ سے مصفا ہو لکڑیسی کو ٹے
اور مرچ سیاہ و نمک اور باریک پیاز پسی ہوئی مصالحہ دار کرکے انڈونمیں ملاوی
اور برتن مکہن مالیدہ میں پیشٹ مذکور کو رکہے اور اُس پر پارچہ رکہکر کنارہ
پیشٹ مذکور کو تر کرکے خوب بند کرے بعدہ گرم پانیمیں پارچہ پڈین کو تر کرکے
اور اُسکے پانی کو دور کرکے اُس پر مائدہ چہڑکے اور گرد کنارہ برتن کے باندہی بعدہ
جوش شدہ پانیمیں ڈالکر دو تین گہڑی تک پہر جوش دی ؛

ترکیب تیار کرنے ول ونٹ کی

بچہڑو یا پہر سرد کو لیکر اور قتلہ باریک اور چہوٹے تراش کر خشک پوست لیموں
سائیدہ اور مرچ سائیدہ اور چاوتری و نمک اور ایک عدد پانچوئی اور
قدری لہسن اور پیاز سائیدہ اور قدرے گریبی اور ایک چمچہ بینری لمن
پکل اور اسیقدر مدیرا شراب اور پاؤ چہٹانک مکہن مائدہ ملا ہوا ان سبکو
ایک جگہہ جمع کرکے خوب گرم کرے مگر اوسقدر پکادی کہ جوش آوے اور
ہمراہ اول اونٹ کے خرچ مین لاوی استخوان اور قدرے کبریم سے گریبی تیار
کیجاتی ہے اور جو کبریم نہو تو ایک بیضہ کی زردی حل شدہ کافی ہے

ترکیب رسول کے پکانیکی

پف پیشٹ تیار کرکے حلقہ بٹن سے قریب تین انچ کے تراش کر تیار رکہی اور تہوڑا گوشت بچہڑو یا مرغی کا قیمہ کرکے اور قدری لہسن اور پوست لیموں سائیدہ و مرچ سپید و نمک و جاوتری و عرق لیموں و راندک کریمی سے مصالحہ دار کرکر اور تہوڑا اس قیمہ سے اوپر ایک ٹکڑہ پیشٹ مذکور کے رکہکر اور کنارہ اوس کے تر کرکے دوسرے ٹکڑہ پیر رکہے اور کنارونپر چپکادی اور اُس کے اوپر چارونطرف سے ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو تر کرے پہر سغز نان پاؤ سائیدہ اُس پر چہڑک کے فری بامئیں فری کرے تاکہ رنگ اُسکا سرخی مائل ہوجاوے اور اوپر پشت غربال آہنی کے رکہکر خشک کری اور رومال کے اوپر رکہکر کہاوی اور پیشت باندازہ کلاں پیشت حاضری کے اور قیمہ کو درمیان اُس کے رکہی اور اُسکا کنارہ تر کرے اور ایک جگہہ سوافق نقشہ ناسپاتی کے تیار کرکے انڈوں سے آلودہ کرے اور سغز نان پاؤ سائیدہ اُس پر چہڑک کر خشک پاسلی کے ساتہہ کہائی ؛

ترکیب وملٹ کے پکانے کی

آٹہہ بیضوں کو خوب حل کرکر مرچ و نمک و جانفل و رپاسلی قیمہ و قسمی پیاز خورد اور تہوڑا لاغر خیم سائیدہ اور قدرے کریمی سے مصالحہ دار کرکے ان سب کو آدہ پاؤ مکہن میں فری کری اور اُس کے اوپر شعلہ آگ رکہی تاکہ انڈوں کا کچاپن جاتا رہے اور بیرون کریمی گندہ کے ساتہہ کہاوے اور اگر اندرون اُس کا خشک کرنا ہو تو فری کرنیکے وقت گرد اوملٹ کے دفعتاً اوٹہائے اور اُسکی تلی کو چہری سے اوٹہاوی اور اُسمیں مکہن ملاوے ؛

دوسری ترکیب ملٹ کی

آٹہہ بیضوں کو خوب حل کرکے بقدر ایک چمچہ چاء کے کریم گندہ اور دو عدد پیاز قسم اوسط پیکر اور قدرے پاسلی قیمہ جوش شدہ اور آدہا چمچہ نمک اور تہوڑے مرچ سیاہ ان سب کو ملاکر ڈیڑہ پاؤ یا آدہ پاؤ مکہن میں فری کرے تاکہ رنگ سرخی

مائل ہوجاوے اور کہانیسے پہلے چند لمحہ آگ کے سامنے رکھے اور جو پیاز نا پسند ہووے اُس کے بدلہ قیمہ ٹیم ولایتی کا جو اچھا ہو ڈالدے ؛

ترکیب سیکرونی کے پکانیکی

سیکرونی ٹکے چھوٹے ٹکرہ کرکر دہوے اور اسمیں سے پاؤ سیر سیکر اشٹاک بچھڑو میں جو اچہا ہو بقدر اور ایک بوتل کے ہو جوش دی اور جب نرم ہو تہوڑے پیکر اور برس ملا کر گرم کرے بعد اُس کے پیکر ڈیس کے نیچے اور سیکرونی جوش دی ہوئی کے اوپر رکھی اور تہوڑا پنیر اُسپر چھڑک کر قدرے مکھن کا ٹکرہ ہر جگہہ دیکر گرم لوہے سے شعلہ آگ کا دی یا تنور کے اندر سرخ کرے اور جسوقت ہیگ کرے گرد ڈیس مذکور کے بہیئت دی اور پنیر کو سیکرونی کے ساتہ گرم کرلے ؛

دوسری ترکیب سیکرونی کے پکانیکے

دودہ میں سیکرونی کو ایسا پکاوی کہ نرم ہوجاوے اور چہٹانک بہر مکھن میں ملا کر پنیر کو پیکر ڈیس کے نیچے قدرے مکھن سیکرونی دی یعنی اول سیکرونی اور آخر میں پنیر ڈیس مذکور میں ڈالکر اُس پر نان پاؤ چھڑکے اور چھوٹا ٹکرہ مکھن کا دیکر تنور کے اندر یا کسی لوہے سے شعلہ دیکر سرخ کرے ؛

ترکیب اشٹاک یا یخنی بچھڑو کی

چاروں پیر بچھڑو کے آگ کے سامنے رکھکر اُس کے بالوں کو دور کرے اور صاف کرکر سالس پان میں مع دو بوتل کلاں پانی سرد کے رکھی جب جوش آوی چہ سات گہڑی تک پکنے دے پہر پیروں کو نکالکر اوس کے شوربے کو کسی بڑے برتن میں چھان لے اور دوسرے دن اوس کے اوپر سے چربی نکالکر دوسری دفعہ جوش دیوی کہ اُس سے کم ہوکر باندازہ یک بوتل کلاں یعنی اشٹاک گدرہ خواہ مانند جیلی کے ہوگا ؛

ترکیب ہنس پیی کے تیار کرنیکے

لیموں تازہ اور کرنٹ مصفا اور کشمش بے تخم اور تازہ چرب قیمہ اور شکر سرخ ان

سب کو ہموزن لیکر اور لیموں کو تراش کر عرق نکالی اور چھان کر علیحدہ رکھی اور
اُس کے پوست کو پانیمیں درمیان ایک عدد سالنس پان کے رکھکر اور موٹہہ اوسکا
بند کرکر ایسا جوش دی کہ نرم ہوجائی بعدہ اوسکا پانی دور کرکے کھرل مین خوب حل
کرے اور قدرے جائفل سائیدہ اوسمیں ملاوی بعدہ ایک عدد لیموں چکوترہ خورد
تراش کر سب چیزونمیں ملاوی اور عرق لیموں ڈالکر ملاوی اور چھوٹی مرتبانمیں
رکھکر چارو نطرف مرتبان کے کاغذ باندہکر نگاہ رکھی اور اس ترکیب سے قریب سال بہر تک
رہیگا اور جب یہ پیی تیار کرنی منظور ہو برتن پر مائدہ چھڑک کر پف پیٹ پر رکھی اور
اوسپر قیمہ گوشت رکھہ کر اُس کے کنارونکو تر کرے اور اُسپر پیٹ دوسرے سرپوش کرکے کنارہ مذکور
کو دائرہ کی مانند تراش کر اور چھری سے کناروں پر نشان کر کر گول کری اور ریشہ ہای زائد
مقراض سے دور کرے اور گوشت قیمہ برتن کلاں پیی یا نکی کہ پف پیٹ سی ہیک کیا جاوے۔

دوسری ترکیب منس پیی کی

آدہ سیر منقا کے بیج دور کرکے ایسا تراشے کہ چھوٹی ہوجاوی اور پاؤ سیر پوست مربہ
نا رنج خورد تراش کر اور چھہ عدد قسم اوسط سیب کو قیمہ کرے اور آدہ پاؤ بادام مدیرا
شراب سے پیسکر اور آدہی جائفل اور ساڑہے سات ماشہ مرچ سیاہ اور ایک پہول
لونگ اور قدرے دارچینی پیسکر اور تین پاؤ چربی بیف تازہ اور قیمہ خوب
باریک اور آدہ سیر شکر سرخ ان سب کو ملا کر ایک بوتل مدیرا شراب اور ایک
گلاس برانڈے ملا کر مرتبان میں کاغذ سے بند کرے اور جب درکار ہو قدرے شراب ملاوی

تیسری ترکیب منس پیی کے

بہت عمدہ زبان لیکر اور نون ملکر چار روز تک لٹکا رکھے بعدہ صاف کرکے
ایسا جوش دی کہ نرم ہوجائے اور پوست لیموں نکالکر باریک قیمہ کرے
اور سیر بہر چرب بیف سرین کا خوب باریک قیمہ کرے بعدہ سیر بہر منقا کے

بیج دور کرکے اور چھوٹی چھوٹی تراش کر اور سیر بھر کرن مصفا اور آدھی چھٹانک جاوتری اور ساڑھے سات ماشہ لونگ پیسکر اور ایک عدد جایفل سائیدہ انکو ملاکے اور تین پاؤ شکر سرخ ڈالکر مرتبان میں بند کرے جب خرچ کرنا منظور ہو موافق بارہ عدد کے منس پیئی مرتبان مذکور سے نکالکر پانچ عدد کا خوب قیمہ سیب اور عرق لیموں کلاں اور پوست کا کرکے ڈیرہ گلاس برانڈی ملاوے اور فی عدد منس پیئی میں چند ٹکرہ لیموں چکوترہ اور مربہ پوست تاریخ کے رکھے اور تین یا چار لیموں سبز کو شکر سرخ میں جو مربہ ہوئی ہوں قتلہ باریک کرکے ان سب کو قیمہ میں یکجا کرے ؛

چوتھی ترکیب منس پیئی کے

سیر بھر منس تازہ خوب قیمہ کرکے اور سیر بھر کرن مصفا اور سیر بھر سیب کا قیمہ اور آدہ سیر قیمہ سائیدہ اور پوست دو لیموں سائیدہ اور عرق اور جاوتری اور دارچینی اور لونگ سائیدہ ہر ایک بقدر گیارہ گیارہ ماشہ کے جو خشک ہوگئی ہوں آگ کے سامنے رکھے اور آدھی جایفل سائیدہ اور چہارم حصہ ایک بوتل خورد برانڈے کا اور ہموزن اُسکے شراب شیرین ان کو درست کرکے اور وزن کرکر ملاوے اور درمیان مرتبان کشاکش کے رکھکر بند کرے +

ترکیب سیب پیئی کے نکالنے کی

سیب کو چھیلکر اور صاف کرکر چارہ ٹکرہ کرے اور باریک باریک تراش کر ڈیس پیئی کے تلے میں بقدر ایک چمچہ میزی کی شکر اور بقدر نصف چمچہ چاء کے سونٹھ اور اسیقدر پوست لیموں سائیدہ کا رکھے اور اسیطرح تہ بتہ رکھتا جاے کہ ڈیس مذکور پر ہوجاوے پھر دوسرے روز ڈیس مذکور کے اوپر پف پیسٹ یا ٹاٹ پیسٹ تیار کرکے رکھے اور پانیسی تر کرے اور پیسٹ مذکور سے اُس ڈیس کو ڈھکیں اور کناری چپکائے ہوئی کو تراشتی کی برتن سی دندانہ دار کرکے

کرکے ایک چھوٹا سوراخ چھری سی درمیان اُس کے کرے اور اُس کو مصالحہ دار کیا جاتا ہے ان چیزوں یعنی دو پیزی چمچہ مالمٹ لیمو خواہ نارنج اور دار چینی اور جاوتری اور لونگ پسی ہوئی اور اگر یہ منظور نہو تو صرف یہہ سب چیزیں علیحدہ کرکے سونٹ اور پوست لیموں اُسمیں ڈالے ؀

ترکیب ڈمپلنگ سیب کے پکانیکے

چھہ عدد سیب کو جو قابل بیک کے ہوں چھیلکر اور اُس کو کسی نوکدار چیز سے کھوچ کر ایکطرف سے کچھہ تھوڑیسی لونگ در پوست لیموں پسی ہوئی کا اُسمیں ڈالکر پرچہ پف پیشٹا سے تکالکر کسی کپڑے میں چھانکر صرفیں لائنیں پہلے ہر ایک کے سر کا ٹکر بقدر ایک چمچہ چاہ کے چینی ور ایک ٹکرہ مکھن تازہ ڈالکر اُسی ٹکرہ مذکور سے بند کرے اور اُسکے اوپر قند سائیدہ چھڑکے ؀

ترکیب ٹاٹ لٹیس کے پکانیکے

برتن پاٹی پیر تھوڑا مکھن ملکر اُس کے اوپر ٹاٹ یا پف پیشٹ رکھکر مالمٹ آ ور مربہ اسٹرابیری در سیری اور کرن خواہ کسی اور رقم کی میوہ سے پیر کرے بعدہ تھوڑا ٹکرہ پیشت کا اور لیکر اور ہاتھہ سے تختہ کے اوپر قدرے مائدہ ملکر ایسا ملے کہ سخت ہوجاوے اور مانند پودال کے تراشں کر اور ایک ہاتھہ سے پکڑ کر دوسرے ہاتھہ سے اوپر تختہ کے تھوڑا مائدہ دو کنارو پر چپکا دی اور رسن ہائے حنور دمذکور سے ٹاٹ لٹیس کا کراس بموجب مرضی اپنی کی کرکے اور کنارہ اُس کے تر کرے اور کراس باریک ور پیشٹ سے تراشے اور اُن برتنوں سے کہ اون سے پیشت کو تراشتے ہیں تراشے

دوسری ترکیب ٹاٹ لٹس کی

پیشٹ کو بمقدار چہارم حصہ ایک انچ کے سوٹا بڑہاکر اور برتن پاٹی پیر رکھکر تراشیدنی ٹن سے مانند کنارہ مدور کے تراشے اور اندر برتن مذکور کے تھوڑا مکھن تر کرکے پیشٹ کو اُس کے اندر سے باہر لاوے اور اُسمیں ٹکرہ نان پاؤ کا رکھکر بیک کرے جب

خوب بیک ہوجائے ملکہ نکالکر اُس کو کسی مربہ سے پر کرے اور جب ستارہ یا برگ
پیشٹ اور راوس کے اندر رکھے اور اسیطرح واسطے ہش کے تہوڑی پیشت کو باریک
بڑہا کر کٹن ستارہ سے اور برگوں یا کسی اور نقشہ سے تراش کر اور بیزر جسپر مانده
چہڑکا ہووے رکھکر بیک کرے تاکہ رنگ سرخی مائل ہوجاوے ۞

ترکیب پکانے پف کی

پف پیشٹ کو باندازہ چہارم حصہ ایک انچ کے بڑہا کر سفالسی خورد سے یا تراشیدنی
کٹن سے مانند سفالئی مدور کے تراشکر درمیان اُسکے ایک سوراس بری سے یا
اسٹٹا بری جام سے یا اور قسم کے مربہ سے خواہ اشٹو ہوا ہوسیب پر رکھکر
اُس کے کناروں کو تر کری اور اُسکے ایک ورتہ دے اور انگلیوں سے گرد اُسکے
چپکا دے خواہ پیشٹ مذکور کو بطور نقشہ لماس کے تراشے اور سیوہ سے پر کرے اور اُسکی
دوسری تہ دیکر ایسا درست کرے کہ بطور سموسہ کے ہوجاوے ۞

ترکیب مانده بری کیک کی

اوپر ایک دلپ پیشٹ کے چند عدد کرن مصفا کو چہڑک کر اور بیلن سے بڑہا کر کیک کے
مانند گول کرے اور سرپوش اُسکا بطور کیک کے درست کرکے اوپر بیر مٹن کے مانده چہڑ
اور جب تنور سے باہر لاوے فوراً تہوڑی مصری اُسپر چہڑکے اور ڈیس پہ رکھکر سرد
کرے اور بعد درستی اُس کے جسقدر پیشت باقی رہی ہو ویسا ہی درست کرے ۞

ترکیب سرویری کیک کے تیار کرنیکی

پاؤ سیر مکھن تازہ میں جو گلاب سے دہویا گیا ہو اور کریم میں حل کیا گیا ہو پاؤ سیر
مانده خشک اور چھنا ہوا اور ساڑہے تین چہٹانک قند اور پاؤ چہٹانک زیرہ
اور دو عدد بیضہ حل شدہ ملاکر بطور پیشت کے درست کرے اور بیلن سے باریک
بڑہا کر اور مانند کیک کے گول تراش کر اور مانده بیزر چہڑک کر بیک کرے ۞

ترکیب بنیت سیز کے تیار کرنیکی

دو سیر خشک اور بینیر بدیہ کو معہ آدہ سیر مکھن تازہ اور چہہ چہٹانک کا ردی کنفش اور
زردی چار بیضیہ حل شدہ کی اور بقدر چہہ بیزی چمچہ کے کبریم اور اسیقدر شیر الوچہل تازہ
لیویں بعدہ مکھن کو گلا کر مائدہ ملا کر بیضیہ و کبریم و تاڑی خوب ملا کر سرپوش سے
بند کرے اور خمیر ہونے کیواسطے پاؤ گہڑی تک رکہی بعد اوسکے کاردی مکتفٹر
کو اوس میں ملاوے مگر تہوڑا اوسمیں سی اُٹہار کہی کہ وہ اوس کے اوپر چہڑکا جائیگا اور
نقشہ اُسکا بطور پینیر کے درست کرکے اور اُوپر پینیر ٹن کے مکھن اور مائدہ چہڑک کر بیک کرے

ترکیب لیمان بسکٹ کے تیار کرنیکی

آدہ سیر سوجی کو چہانکر آدہ پاؤ مکھن اور ایک چہٹانک قند پسا ہوا اور چہنا ہوا اور
بقدر نصف سپاری کی نوسادر پہنی ہوئی کو اُس شیشے ساتہہ ملے اور جسقدر کہ وہ تازہ اور گرم
ملا سکیں ملاوی کہ سخت بندہ جائے اور پتلی سی ملاوے اور دو گہڑی نگاہ رکہکر بیلین سے بڑہا کر
موافق بسکٹ کی تراشے اور دیگر چند غلولہ باندہ کر درست کرے اور اُن کو حار آہن خلیچہ
میں اوپر سیر ٹن کے رکہکر تنور میں بیک کرے مگر ہوشیار رہی کہ رنگ بہت سرخ ہونے نپاوے

ترکیب پکانے باٹلین کے

دودہ کی دو بوتل کلاں لیکر گرم کرے جیسا دودہنی کیوقت گرم کرتے ہیں پہر چمچہ شتا گا
یا چمچہ پنیر مم سے قریب ایک پیالہ چاہ کے اور تازہ دودہ تازی کا ملا کر سوجی ملاوی
تاکہ لئی کے شکل گندہ ہوجائی بعدہ سرپوش رکہکر گہڑی بہر تک اوسیطرح رکہی
تاکہ ایسا خمیر ہوجائی کہ ایک چمچہ بہر کر مائدہ پر ڈالسکیں اور اُس کو چند لمحہ تک
نگاہ رکہی بعدازاں اوٹہاکر اور قدرے مائدہ چہڑک کر بیز کے اوپر بیک
کرے اور جس وقت ایک طرف سے تہوڑا سا سرخ ہووی دوسری طرف سرخ
کرے اور جب خرچ میں لاوی تو سوسٹ کرکے اور گرد اوس کا چہری سے

تراش کر اور نان دیکر اور چہپاکر اور مکہن ملا کر کہائی ؀

ترکیب تیار کرنے فرنچ رول کے

ایک چہٹانک کے قریب نمک لیکر سوجی میں ملاکر درمیان اوس کے خندق کرے اور اُس کو باندازہ ایک بوتل خورد کے دودہ وتاڑی سے بہر کر اور سپیدی چار بیضہ حل شدہ کی اور اُسیقدر دودہ جس کے ملانے سے اوسط ہوجائی ملاکر ہتیلی سے ڈیڑہ گہڑی تک مالش کری مگر مائدہ نہ چہڑکے بعدہ رومال گرم سے ڈہک کر آدہ گہڑی تک آگ کے سامنے رکہے تاکہ خمیر ہوجائی بعدہ سخت تہ اوپر کے نکالکر ایکطرف واسطے درستی رول کی رکہی اور ہتیلی سے ملکر بطور نقشہ رول کے درست کرے اور اوپر سینیز مٹن کے چند لحہ نگاہ رکہے بعد اوس کے تنور میں تیز آنچ کرکے اُس کے اندر رکہدیوی ؀

ترکیب برَیڈ ہٹن کے پکانیکی

دو تین قتلہ نان پاؤ دیدن کر اس کی تراش کر ایک چینی کی برتن میں رکہکے اور اُس پر ایک بوتل خورد دودہ کی جوش دیکر ڈالی اور جبتک سرد ہو نگاہ رکہی پہر ہاتہہ سے خوب ملکر اور درمیان برتن مربہ گہوس بری یا راس بری کے رکہکر اُس پر نان پاؤ ڈالی بعد اوس کے ایک بوتل خورد دودہ کی خوب میٹہی کر کر اور تین عدد بیضہ کی زردی اور ایک چمچہ بہری عرق گلاب کا ان سب کو نان پاؤ پر اور گہوس بری مذکور کی ڈالکر ڈیڑہ گہڑی تک بیک کرے اور صرف میں لانی سے پہلے قدرے جایفل پسی ہوئی چہڑک کر کہائی ؀

دوسری ترکیب برَیڈ ہٹن کے پکانیکی

نارنج کا پوست چہیلکر ایک بوتل خورد دودہ میں جوش دیکر اُس پر دو قتلہ مغز رول کے چہڑک کر گہڑی بہر تک جوش دیکر بند کر رکہے اور زردی تین عدد بیضہ کی اور دو عدد

بیضہ کی سپیدی خوب حل کرکراوردرمیان برتن سانچہ کے آنچ ملکر گھڑی بہر تک جوش دی اور ہمراہ سالس گداختہ اور چینی کے صرف میں لاوی ؛

ترکیب پکانے یک عدد پڈین کے

چھہ عدد انڈونکی زردی اور سپیدی علیحدہ کرکے حل کرے اور پاؤ سیر مکہن گداختہ اور ڈیڑہ چھٹانک مغز بادام شیرین کہ پوست اونکا دور کیا ہوا ہو قدرے عرق گلاب میں پیسکر اور آدہ پاؤ مالٹ کو قیمہ کرکے ان سب کو ایک جگہہ حل کرکے برتن پڈین معہ پف پیسٹ کے رکھکر بیک کرے اور کہاوے ؛

ترکیب بریڈ بٹر پڈین کے

باریک قتلہ نان پاؤ کے کرکر بدون کراس کے مکہن میں کتنی ایک بیچ تہ برتن پڈین کے رکہکر اوس پر لت مصفا یا کوئی مربہ میوہ کا رکھی اور پہر قتلونکو باندہے اور اسیطرح تہ بتہ رکھتا رہے کہ برتن مذکور قریب بہرنے کے پہونچے بعد اوس کے ایک بوتل کلاں دودہ اور چار بیضہ حل کئے ہوئے اور تین چمچہ سیری گل نارنج یا گلاب و چینی سرخ سے شیرین کرکے اور قتلونپر نان پاؤ کہن مذکور سے ڈالکر دو گھڑی تک بیک کرے اور سالس کے ساتھہ جو سالس بوٹ میں ہو تناول کرے اور سالس وہی کہ بوزن ایک چمچہ چاہ کے کرتب اور ایک چمچہ سیری شکر اور تین چمچہ سیری آب و ایک ٹکڑہ مکہن کا بقدر اخروٹ کے ملاکر خوب پکاوے ؛

ترکیب پکانے جرین پف کے

دو چمچہ سیری مادہ کی ایک بوتل خورد کیریم اور ایک بیضہ حل شدہ اور آدہا چمچہ اور جالفل پسی ہوئی اور تہوڑا سا نمک و آدہی چھٹانک مکہن کہ کیریم مذکور میں ملایا ہوا ہو ان سب کو ملاکر درمیان پیالہ مکہن کے ملکر عرصہ بیس لمحہ تک بیک کرے پہر پیالہ سے نکالکر ڈش میں سالس شیرین چھڑک کہاوے ؛

دوسری ترکیب جرین پف کی

دو چھٹانک مکھن تازہ کبریم میں حل کرے اور آدھی چھٹانک بادام شیرین کا پوست نکالکر درمیان قدری عرق گلاب کے پیسکر اور پانچ بیضہ کی زردی اور تین بیضونکی سفیدی خوب حل کرکے سب کو معہ دو چمچہ میزی مائدہ کے ملا کر قندسائیدہ سے شیرین کرکے درمیان پیالہ مکھن اور سالن شیرین کے ملاکر کہائے

ترکیب پکانے ابرش پف کی

پانچ انڈوں کی زردی اور دو کی سپیدی اور ایک میزی چمچہ کلاں مائدہ ملاکر اور آدھی چھٹانک مکھن گداختہ اور آدھا چمچہ چاہ اور نمک ان سب کو تھوڑی دیر حل کرے بعدہ ایک بوتل خورد کبریم ملاکر درمیان ایک پیالہ چاہ کے مکھن ملکر بیک کری پھر اُس کو نکالکر سالن شیرین کے ساتھہ کہاوی ؎

ترکیب تیار کرنے پیٹن کے

ڈیڑہ پاؤ کشمش کے بیج نکالکر درمیان سانچہ سادہ بیضاوی یعنی بادام نماہی ملی ہوئی کی چند عدد کشمش کو مدور چپکا کر نان پاؤ کی باریک قتلہ بدون کراس کے آگ پر خشک کرکے مکھن ملکر بقدر سوا انچ کے چوڑا تراشے بعدہ سانچہ میں کتنی ایک اسمیں سے رکھکر اُس پر کشمشوں کو رکھی اور پھر بقدر ایک میزی چمچہ کے قند پسا ہوا چھڑکے پھر نان پاؤ اور کشمش مذکور کو رکھکر اسطرح تہ بتہ رکھی کہ قریب پر ہو سکے ہو جاوی اور نان پاؤ اور مکھن اُس پر رکھہ کر درمیان ایک بوتل چھوٹی شیر کے زردی چار بیضہ حل شدہ کی اور برابر ایک میزی چمچہ کے چینی اور ڈیڑہ چمچہ عرق گلاب کا اور ایک گلاس برانڈی کے ملاکر پیٹن مذکور پر ڈالی اور دو گھڑی تک چرب ہونے دے اور تین گھڑی تک بیک کرے اور ڈیڑہ گھڑی تک بخار پانی جوش شدہ کا دیوے ؎

ترکیب پہلی باٹر پیٹن کے پکانے کی

سات انڈوں کو چند لمحہ تک حل کرے اور بقدر چمچہ سبزی کلاں کے مائدہ کو ایک توتل کلاں شیرہ تازہ ملاکر انڈوں کو معہ قدرے نمک کے ملاکر ڈیڑہ گھڑی نگاہ رکھی بعدہ مائدہ پارچہ پیٹن میں چپکا کر درمیان برتن کے پارچہ کو رکھہ کر پیٹن مذکور کو اوسمیں بند کرے اور خوب مضبوط باندہ کر ڈیڑہ گھڑی تک جوش دی اور سانچ میں رکھکر جوش کرے اور سالن شیرین کے ساتھہ جسکی تفصیل ذیل میں لکھی ہے خرچ کرے - وہوہذا بقدر ایک چمچہ سبزی کلاں کی مکھن کو مائدہ میں ملاکر اور تھوڑی پانی سے گلاکر اور ایک پیالہ چاہ کلاں کرنٹ وین کہ وہ شکر سرخ سے خوب شیرین ہوا ہوا اور دوعدد بیضہ کی زردی حل شدہ ان سب کو ایک جگہہ کرکر آگ پر رکھے تاکہ خوب گرم ہوجائے مگر ہوشیار رہے کہ جوش ہونے نپاوے بعدہ جایفل اور دارچینی ملائے

دوسری ترکیب باٹر پیٹن کے بنانیکی

چار بیضہ کی زردی اور تین بیضہ کی سپیدی پاؤ گھڑی تک خوب حل کرے اور کئی دفعہ کرکر پانچ سبزی چمچہ کے برابر مائدہ اور ایک توتل خورد دودہ اور بوزن آدہے چمچہ چاہ کے نمک ملاوی اور ہمراہ سالن شیرین مفصلہ ذیل کے خرچ میں لاوی بمقدار دو گلاس سپید یا سونٹ وین اور ایک گلاس پانی اور تین چمچہ سبزی کے برابر چینی اور قدرے مکھن سوافق اخروٹ ملاکر ایسا تراشے کہ جوش آئے ۞

ترکیب تیار کرنے مدلٹن پیٹن کے

دو انڈوں کو خوب حل کرکے بقدر پانچ چمچہ کے مائدہ اور ایک توتل خورد شیرہ تازہ اور برابر ایک سبزی چمچہ کے شکر سرخ اور قدرے جایفل اور نمک ان سبکو درمیان پارچہ خورد کے باندہ کر دو گھڑی تک جوش دیکر سالن پیٹن کے ہمراہ کھائے

ترکیب پکانے نیم گھڑی ڈمپلنگ کے

پاؤ سیر چربی کو خوب قیمہ کرکے اور اسیقدر نان پاؤ پسا ہوا اور ایک چمچہ سبزی

مائدہ کا اور دو چہٹانک کرن مصفا اور قدری چینی اور تہوڑا پوست لیموں کا پسا ہوا اور جائفل اور تین بیضہ حل شدہ ان سب کو ملاکر اور سوافق گلولہ کے گول کر کر اور کپڑے کے ٹکڑ یمیں باندہ کر ڈیڑہ گہڑی تک جوش دی اور مکہن کے ساتہہ چہڑک کر تناول کرے

ترکیب تیار کرنے ریس پٹن کی

پاؤ سیر چانولوں کو اسقدر جوش دی کہ پکنی لگیں بعدہ کپڑے میں چہان کر خشک کرے اور کہرل میں ڈالی اور پانچ انڈوں کی زردی پسی ہوئی اور پاؤ سیر مکہن اور ہموزن اسکے کہانڈا اور ایک عدد جائفل اور آدہا چہلکا لیموں پسی ہوئی کا ان سب چیزوں کو تہوڑی دیر ملاکر خوب پیسے اور آدہ سیر کرن بہی ملاوی اور پٹن کے کپڑیمیں باندہ کر ڈیڑہ گہڑی جوش دیکر سالن ملاکر کہائے ؛

ترکیب انٹ سنرنڈ پٹن یعنی پٹن خالہ سنری کے

کشمش نئی لیکر اور چرب قیمہ اور نان پاؤ پیکر اور دو چہٹانک قیمہ سیب کا اور شکر سرخ اور چار بیضہ اور بقدر ایک چمچہ چاہ کے سونٹہہ پسی ہوئی اور آدہی چمچہ چاہ کے برابر نمک اور آدہا جائفل پسا ہوا اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو ملاکر کپڑیمیں باندہے اور دو گہڑی تک جوش دی اور سالن مکہن کے ساتہہ گلاکر اور ایک گلاس مدیرا اور قدرے چینی ملاکر کہائے ؛

ترکیب پٹن کے پکانیکی

پاؤ سیر نان پاؤ پسی ہوئی اور ڈیڑہ چہٹانک قیمہ چربی اور دو چہٹانک قند پسا ہوا اور عرق دو لیموں کا مع پوست پسی ہوئے اور ایک انڈا حل کیا ہوا لیکر ان سب چیزوں کو ملاکر ایک کپڑے یا درمیان سانچہ برتنوں کے جن میں مکہن ہوا ہو گہڑی بہر تک پکاوی اور سالن شیرین کے ساتہہ کہائی ؛

ترکیب رنجبٹس پٹن کے پکانیکی

سانچہ چینی کے اندر خوب مکہن ملاکر اور سانچہ مذکور کے نیچے اوپر کشمش صاف بے تخم بطور پہول کے مرتب کرے اور بعد اُس کے سغزنان پاؤ اور مکہن کے قتلہ تراش کر ایک یا دو قتلہ کشمش کے اوپر رکہی چنانچہ اسیطرح کشمش ور نان پاؤ کے قتلونکو تہ بتہ جماکر گرم رکہی جب وہ سانچہ بہر جاوی تب ایک بوتل خورد کیریم قند پسی ہوئے سے خوب شیرین کرے اور چار انڈونکی زردی ملاکر اور ایک گلاس برانڈی اور دو ہیزی چمچہ کے برابر عرق گلاب اُس کے اوپر چہڑک کر ایک لمحہ یا دو گہڑی تک چرب ہونے دے پہر ایک ٹکرہ کاغذ کا جپر مکہن ملا ہوا ہو اُس پر رکہکر اور کپڑہ سے باندہ کر ڈیڑہ گہڑی تک جوش دی اور سالنس یا پٹن کے نوش کرے ؛

ترکیب پکانے اکس فور پیٹن کے

پاؤ سیر چانولونکو پانیمیں چار پانچ دفعہ دہو کر پیٹن میں باندہی مگر کہنچکے نہ باندہی اور اُس پر ٹہنڈے پانیکے برتن رکہکر جوش دی اور دو گہڑی تک پکاوی اور پہر اُس کو ٹہنڈی مکہن اور چینی کے ساتہہ کہاوی اور دو چہٹانک کرن مصفا کو اُن چانولوں کے ساتہہ جوش دی ؛

ترکیب آکس فور پٹین کے پکانیکے

پاؤ سیر سغزنان پاؤ سائیدہ اور تہوڑن اُس کے چرب اور کرن قیمہ اور برابر ایک چمچہ چاہ کے جا یفل پسا ہوا اور قدری لال شکر اور تہوڑا نمک اور بقدر ایک میزی چمچہ کے عرق گلاب کا اور ایک میزی چمچہ کے برابر برانڈے یا رم شراب ہووے غرض ان سب چیزوں کو ایک جگہہ بطور لئی سخت کے کرے اور کیریم اور دو انڈوں کی زردی حل کر کے غلولہ باندہ کر فری کرے

ترکیب ایرک شائر پٹین کے پکانیکے

پانچ میزی چمچوں کی برابر مائدہ اور بقدر ایک چمچہ چاہ کے نمک اور ایک

بوتل چھوٹی شیر بہتر کی اور تین بیضہ حل شدہ ملا کر مربہ کے برتنوں جو گوشہ
ہیں کہ جن میں مکھن ملا ہوا ہو وہی رکھدی اور ظروف مذکور کو تھوڑی دیر
کریل داں پر رکھکر بیف کباب کے نیچے رکھے اور بعد تراش نے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑوں کے مربہ جو گوشہ تراش کر کھاوے ؏

ترکیب نیٹو کالج پیٹن یعنی پیٹن مکتب خانہ نو کے پکانے کی

پاؤ سیر تازہ چرب بیف کا خوب قیمہ اور برابر اس کے کرن مصفا اور دو چھٹانک
نان پاؤ سائیدہ اور اسیقدر میٹھا بسکٹ پسا ہوا اور نصف چمچہ چاہ کی برابر نمک
اور ایک عدد جایفل خورد حل شدہ اور آدہی چھٹانک پوست لیمو کا قیمہ ان
سب چیزوں کو معہ دو تین انڈوں حل شدہ کے مکھن میں ملا کر فری کرے تا کہ
رنگ سرخی مائل ہو جاوی مگر برتنوں کو اوپر نیچے کرتا رہے تا کہ سب پکجای اور قند پسا ہوا
چھڑک کر کھائے ؏

ترکیب تیار کرنے کالج پیٹن کے

تین چھٹانک کرن مصفا اور پاؤ سیر قیمہ چرب کا اور اسیقدر نان پاؤ سائیدہ اور
بقدر ایک بیزی چمچہ کے مدیرا شراب بالعوض اس کے عرق گلاب کا ان سب چیزونکو
معہ زردی پانچ انڈونکی ایکجگہہ ملا کر لیئی کی مانند سخت کری اور ہاتھ سے ملا کر ۱۲
یا تیرہ پیٹن خورد موافق سانچہ کے بناوی اور پہر درمیان مکھن کے آتش نرم سے
خوب سرخ کرے اور فری پائنیں ہلاتا رہے اور قند سائیدہ اُس پر چھڑک کر معہ
پیٹن سالن کے کھاوی مگر خیال رہے کہ وہ اچھی طرح جوش کھائی ہوئی ہو

ترکیب اور بیج پیٹن کے پکانے کی

۱۸ انڈونکی زردی اور ۴ کی سپیدی علیحدہ حل کرلے ورزردیکی درمیا قند پسا سائیدہ ورہم تولہ
میٹھا بسکٹ پسا ہوا اور دو بیزی چمچہ پر بلمٹ نارنج ڈالکر سبکو ملاوی اور خوب پھینٹے اور آدہ پاؤ مکھن کو آگ کے

سینگ کا چمچہ اُس پر لگاوہی اور گلاوی اور ظروف پٹین کے اندر یف پیشیٹ دیکر ٹھہر جاوہی جب بیک کے واسطے تنور کے پاس لیجاوے تو اجزا ایسی ہوئی او نہیں برتنوں میں ڈالکر چپ لمحہ تک تنور میں بیک کرے ؛

دوسری ترکیب ورنج پٹن کی

چھہ انڈونکی زردی اور تین انڈوں کی سپیدی خوب حل کرکے اور تین سیری چمچہ برابر بالمٹ نارنج اور دو چھٹانک قند سائیدہ اور اسیقدر مکہن گلاکر اور سہو زن تین چمچہ سیری کی نان پا سائیدہ اور پاؤ تول چہوٹی کبریم کی ان سب کو اجزا میں ملاکر حل کرے اور ظروف پٹن میں یف پیشیٹ دیکر بیک کرے ؛

ترکیب لمن پٹین کے پکانے کی

سالنپان کے درمیان جبکا سونہہ چہوٹا ہو پانی گرم کرکے دو لیموں کو اسقدر جوش دے کہ خوب پختہ ہوجای بعدہ بیج دور کرکے اُس کو مانند مائدہ لئی کے پیسی اور دو چھٹانک قند سائیدہ اور اسیقدر تازہ مکہن جو کبریم سے ملا ہوا ہو اور تین سفیدہ حل شدہ کی زردی ان سب کو ایکجگہ مکہن میں ملاکر خوب حل کری اور ظروف پٹن میں یف پیشیٹ دیکر بیک کرے اور تنور سے نکالکر اُس پر قند چہڑک کر کہاوے ؛

ترکیب راس بری پٹن کی

ڈیڑہ چھٹانک راس بری جام میں آدہی چھٹانک کبریم اور زردی آٹھہ بیضہ حل شدہ کے اور قدرے چینی اور پاؤ بھر مکہن تازہ ان سب کو اوسمیں ملاکر اور پیسیکر یف پیشیٹ کے ساتھہ ظروف پٹن میں بیک کرے ؛

ترکیب ایک پٹن یعنی انڈیکی پکانیکی

دو چھٹانک مکہن کو گلاکر اور سرد کرکے دس انڈونکی زردی اور دو کی سپیدی اور آدہی تول چہوٹے کبریم گندہ کی اور پاؤ بہر شکر اور دو سیری چمچہ برابر مغز نان پاؤ سائیدہ اور ایک

عدد جائفل اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو مکھن میں خوب حل کر کے
پف پیسٹ یا بروں پف پیسٹ کے بیک کرے ؛

ترکیب کیبنیٹ پڈن یعنی مائی پڈن کی

تین انڈونکی سپیدی اور زردی کو خوب حل کر کے دو چھٹانک دودہ میں ملاوے اور چھلنے
کہ زیرہ وغیرہ سپیدے میں ہوں اُسکو دور کرے اور ایک چھٹانک چینی اور تین حصہ
جائفل پسا ہوا اور آدہ پاؤ سوجی یا مائدہ اور ساڑہے تین چھٹانک چربی خوب باریک
قیمہ کی ہوئی اور ڈیڑہ چھٹانک سنزبان پاؤ پسا ہوا ملاکر سب جزا کو ایک جگہہ کر کر دودہ
میں اور انڈونمیں ملاوے اور ایک گھڑیمیں تیار کرے اور پہر سانچہ میں چین یعنی سانچہ
بلو سانچہ کے مکھن ملکر اور اوسمیں پڈن رکھکر کپڑہ سی باندہے اور آب گرم میں اوس سانچہ کو
اُس کپڑے بندہے ہوئے میں رکھی اور تین گھڑی تک خوب پکاوے اور اسعرصہ میں ٹہنکے
ٹہنڈا ہونے ندے اور پہر کہانیکے وقت سانچہ سی نکالکر برتنونمیں رکھکر اور اوپر سالش
ڈالکر صرف میں لاوی اور سالش یہ ہی کہ ایک وین گلاس شیرین اور آدہا وین گلاس
برانڈی اور دو چمچہ چاہ برابر چینی اور تہوڑا سا پوست لیموں کا قیمہ اور پاؤ بوتل چہوٹی
مکھن گلی ہوئی کی ان سب کو ایک جگہہ پڈن مذکور میں ڈالدی اور اُسکے اوپر تہوڑا
جائفل پسا ہوا چہڑک کر صرف کرے اور اگر پڈن کا قلم تیار کرنا ہو تو مطابق اسی ترکیب کے
قدرے پوست لیموں کا قیمہ اور کشمش اوسمیں ڈالکر پکا وے ؛

ترکیب پکانے چیز کیک پڈن کی

ایک بڑی بوتل میں گائی کا دودہ اور ایک تہائی شفتالو اور ایک چوب دار چینی اوسمیں ڈالکر
جوش دی اور پہر کپڑیمیں چہان لے جب سرد ہو جائے تو دو دم چہہ بیضہ حل شدہ اور دو بیضہ
مع دو چمچہ سیری مائدہ ملا ہوا ڈالکر سانتیا نمین رکھکر آگ پر پکاوے تا کہ گندگی اوسکی
مثل کسٹل کبریم کے ہو جاوے اور پہر نیچے اُتار کر دو چھٹانک مکھن تازہ اور تین چھٹانک

چینی سفید اور تین چھٹانک کرن مصفا اور آدہا چاینفل پسا ہوا اور ایک گلاس چھوٹا برانڈی کا
اُسمیں ملاکر ظروف ہیٹن میں رکھکر تنور کے اندر بیک کرے اور کنارہ پیٹریف میشٹ دے

ترکیب فولو درنگ ہیٹن یعنی ہیٹیں سوجی کے

دودہ بونے دو سیر لیکر ایسا جوش دی کہ سیر بہر رہجا ئی پتں چھٹانک سوجی مصفا کو
دودہ میں ملاکر دو گہڑی تک رہنے دے پہر کپڑے میں چہانکر اسٹوپان کے اندر ایسا پکاوے
کہ مثل لپی کے درست ہوجاوے پہر تین انڈونکی سپیدی اور ڈیڑہ چھٹانک قند سا ئیدہ
اور ہموزن ایک چمچہ اوسط پیچ شفتالو کے پسی ہوئی کو ملاکر درمیان سانچہ جیلی یا سانچہ
بلوہا چار کے رکھکر مقام سرد میں رکھہ چھوڑے جو وقت خرچ کری دو چھٹانک راسن بی ی
جام یا کلاڈ می جام اُس پر رکھکر کستل چہڑک کے خرچ میں لا ئی ترکیب کستل کی یہہ ہے
سیر بہر دودہ جوش شدہ میں تین انڈوں کی زردی ملاکر آتش نرم پر پکا وی
تا کہ کبریم کی مانند ہوجا ئی اور ڈیڑہ چھٹانک قند بہی اُسمیں ملا وی اور جو تخم
شفتالو ہاتہہ نہ لگے تو اوسکی بدلہ بادام شیرین صرف کرے اور اگر حاضری کیواسطے
درکار ہو تو بدون کستل مذکور اور جام کی یہی کہا سکتے ہیں ؛

ترکیب پکانے پنکیک سقول کے واسطے

تین چمچہ میزی ماندہ میں چہہ انڈے حل شدہ اور تین میزی چمچونکی برابر سپید
شراب اور دو چھٹانک مکہن پگہلایا ہوا اور ہموزن اس کے قند پسی ہوئی اور
آدہا جاینفل پسا ہوا اور ایک بوتل خور دکبریم ان سب کو ملاکر تہوڑی دیر
حل کری اور ہر تینوں کی اوپر پنکیک کو پتلا پتلا جما دے ؛

ترکیب پکانے پنکیک و فولیٹیر کے

تین انڈونکو درمیان ظروف شکستہ کے تہوڑی جاینفل اور نمک سے حل کرے
پہر دو چھٹانک ماندہ اور قدرے دودہ ملاکر اسطرح حل کرے کہ سطح اور ہموار

ہوجائی بعدہ تہوڑا دودہ اُسمیں ملاتا رہے تاکہ مانند کریم کے گاڑہا ہوجائے اور فرئی پان بہی مطابق ظروف پٹین کے نہایت صاف ہوا وراگر ایسا نہو گا تو ٹہیک کی قدر مکہن بمقدار ایک اخروٹ کے صرف کرے جب پگہل جاوہی تو اُس پر کچہ چیزیں حل شدہ ڈالی تاکہ وہ فرئی پان کی تہ کو ڈہانک لے اور گاڑہ پن میں ایکروپیہ سے کم ہووے اور دو نو طرف سے اُس کو ایسا فرئی کری کہ اُس کا رنگ سرخ ہوجائے اور یہہ ترکیب فولیٹر سیب کے بہی ہوسکتی ہے اور اگر بوزن ایک میزی چمچہ کے اُسمیں مائدہ ملاوی تو چاہئی کہ چہلکا پوست سیب کا تراش کر بڑی بڑی سوٹہ قتلہ سیب کے تراشے اور اُس کے اندر کے ریشے نکال ڈالی ور حل کی ہوئی چیزونمیں تر کرکے درمیان لارگرم یعنی چرب خنزیر کے فرئی کری اور اُس پر لوہی کی چہلنی رکہکر خشک کری اور اُس کو صاف ڈیس میں رکہکر قند سائیدہ چہڑک کر کہاوے ٭

ترکیب کرن فولیٹر کے بنانیکی

باٹر کو تیار کرکر پاؤسیر کرن معہ قدری چرب بیف قیمہ لیکر چمچہ سے ملاکر فرئی پان کے موافق بیٹہا بکٹ اُسمیں ڈالکر فرئی کری ڈیس میں گرم رکہی ٭

ترکیب اورنج مالمنٹ کے تیار کرنیکی

ہموزن نارنج تلخ کے قند بہترا ورنارنجونکو خوب دہوکر اور کپڑہ سے صاف کرکر خشک کرے اور پہلے اُس کو اوپر سے تراش کر اُس کے پوست کو نصف سے تراشے اور اُس نصف کو چہوٹے چمچہ سے علیحدہ کرکے باہر کرے اور تخم اور ریشہ اُس میں سے دور کرکے گودے اور عرق کو اُٹہا رکہے اور پوست چہلکوں کو سانپان میں رکہہ دے اور سرپوش کے نیچے پارچہ دیکر خوب بند کرکے کئی گہڑی تک پکنی دی اور اسقدر نرم ہوجاوی کہ نوک لیبین کی اُس میں گہسنے لگے بعد اُس کے پانی اُس کا دور کرے جبتک گرم رہے اور چاندے کے چمچہ سے

کرے جبتک گرم رہے اور چاندی کے چمچہ سے جبجگہہ سے سخت ہو چہیلتے رہیں اور اُس کے پوست کو باریک مطابق ایک آنچ کے دراز اور باریک تراشے اور مصری کے قوام میں اُن چہلکوں کو تراش کر ڈالدی اور چند لمحہ بعد اُس عرق کو گودی میں ملاکر جوشدی جب صاف ہو تو کئی چہلکہ اور تراش کر واسطے زیادہ ہونے رنگت کے ملاوی اور تین پاؤ مصری ڈیڑھ پاؤ نارنج کے واسطے ضرور ہے ؛

ترکیب دوسری اورنج مالٹ کی

نارنگیوں کو دہو کر اور پوست کو چہیلکر دو ڈہائی سیر قند ڈیڑھ سیر نارنج اور نارنگیوں کو درمیان ایک ظروف سانپان کے بہت سا ٹہنڈا پانی رکہکر منہ اُسکا سرپوش سے بند کرے اور ایسا جوش دی کہ نوک پین کی اوسمیں گہسنی لگے تو اُسوقت نکالکر ایک عدد کے چار چار ٹکڑہ کرکے اور بیج اوس کے دور کر کر ا پوست کے قتلہ جسقدر باریک ہو سکیں کرے اور تہوڑی چینی صاف کر کر اور واسطی آدہ سیر کے پاؤ سیر پانی بوتل چہوٹی کا ڈالکر آگ پر رکہی کہ وہ چینی پگہل جاوے بعد چند لمحہ کے جب جوش کہانے لگے آگ سے نیچے اوتاری اور درمیان اوس کے پاؤ بوتل سرد پانی کے ملاوی تاکہ آلایش وغیرہ باہر نکلجاوے اور جہاگ اُس کے دور کرکے آگ پر پکاوی اگر دوسری دفعہ بہی جہاگ لی آوی تو اُنکو دوبارہ دور کرکے نارنگی کے قتلوں کو ملاوی اور چند لمحہ تک جوش دی ؛

ترکیب پکانے جنجر بریٹ کیک کی

بقدر ایک سیر کے ٹریکل اور پونی دو سیر مائدہ اور چہہ چہٹانک لال شکر اور مکہن تازہ اور دو چہٹانک زیرہ اور قدرے سونٹہہ اور چار بیضہ اور قدرے سجی مکہن کو کریم میں حل کرے اور بعد اُس کے سب کو ایک جگہہ کرکے اوٹہا رکہے اور دوسرے دن ظروف ٹن یعنی سانچہ مکہن ملی ہوئی سے بیک کرے ؛

ترکیب جنجر بریٹ نٹ یعنی مثل سوپاری کے تیار کرنے کی

آدہ سیر مائدہ خشک چہان کر اور اسیقدر چونہ تر کیل اور ڈیڑہ چہٹانک لال شکر اور ڈیڑہ چہٹانک پوست چکوترہ کے چہوٹے ٹکرہ تراشے اور پہر مکہن اور چوٹہ کو ایسا پگہلاوی کہ مثل گرم دودہ کے ہو جائے اُس وقت مائدہ اور اور چیزیں اوسمیں ملاکر اور چمچہ بالائی سے مکہن ملکر مانند سوپیاری کے رکہہ کر بیک کرے ؛

ترکیب تیار کرنے ملک پنچ کی

نو عدد لیموں کی پوست کو دو بوتل برانڈی میں اٹہارہ گہڑی تک تر رکہے بعد اُس کے عرق لیموں کو اُس میں ملاکر چہان لے اور تین پاؤ چینی اور بوزن پانچ بوتل چہوڑ کی پانی اور ایک عدد جائفل پسا ہوا اور ایک چہوٹی بوتل تازہ دودہ جوش خوردہ کے ملاکر کیسہ جیلی سے چہان کر او ٹہالے ؛

ترکیب تیار کرنے روغن پائی ہائی مادہ گاؤ کی

مادہ گاؤ کے پاؤں کو کئی گہڑی تک اسطرح سے جیسے اسٹاک کیو اسطی یا جیلی کرتے ہیں جوش دی اور آلائش یعنی چکنائی جیقدر کہ نکل آوی اُس کو باہر کرتے رہیں جب اُسکا نکلنا موقوف ہو جاوے تب پانی کو دور کرے اور دوسرے دن ایک روٹی چربی روغن مذکور کی بنجائیگی اوپر سے اوس کو نکال کر اور اوس روغن کو بہی کہ جو پہلے لیلیا تہا تہوڑے پانیکے ساتہہ جوش دی جب سرد ہو جائے اوس کے پانیکو دور کرے اور دوسرے روز ایک روٹی چربی کی جو اوپر بندہ گئی تہی اُس کو نکالکر اور اُس روغن کو پانیکے ساتہ جوش دیکر روغن کو بوتل میں رکہہ چہوڑے اور یہہ روغن نہایت عمدہ ہوگا ؛

ترکیب صاف کرنے پلیٹ یعنی ظروف نقرہ

ایک گز گاڑہی چہینٹ لیکر چار ٹکرہ کرکے ایک چہٹانک راکہہ پسی ہوئی ہرن کی سینگ کی جوش دی تاکہ پانی اوسکا جذب ہو جائے اور پلیٹ صاف کو اس کپڑہ کے ٹکروں سے مالش کرے ؛

ترکیب صاف کرنے کرسیاں

ایک یا ڈیڑہ چھٹانک سوم لیکر مرتبان میں رکھکر اسقدر تارپٹین کا دے اُسن کو چھپا دے اور جب پگھل جاوے تو اُس پر رکھی بعدہ تھوڑا اسا اُسمیں سے لیکر معہ پارچہ فلنین خواہ ٹکرہ پٹو سبز کے رکھہ کر کرسیاں پر ملے اور بورس سے صاف کرے اور قدرے رال پیسی ہوئی درمیان روغن تارپٹین و رسوم کے ملی ہوئی ہووے

ترکیب تیار کرنے لمن پکل کے

چھہ عدد لیموں وسط لیکر چار ٹکرے کرے اور اُس کے تخم کو دور کرکے درمیان مرتبان کے رکھکر اوس پر نمک ایک چھٹانک باریک چھڑکے اور مرتبان کے منہ کو پارچہ ڈبلیٹ سے بند کرکے تین روز تک رہنی دی پھر چھہ عدد لونگ و رجاوتری سات ماشہ پسی ہوئی اور ڈیڑہ چھٹانک رائی بہنی ہوئی اور قتلہ ایک عدد جائفل کا رکھکر اُس پر ایک بوتل سرکہ جوش شدہ کی گرم گرم چھڑک کر مرتبان کا سونہہ بند کرے اور بعد تین روز کے اوکی منہ کاک و دیگر چمڑے سے مضبوط باندہ دی اور بعد گزرنے ایک ہفتہ کے خرچ کے قابل ہوگا اور واسطے بنانے کئی طرح کے ساس اور خاصکر سالن ماہی کے اچھا ہوگا ✣

دوسری ترکیب تیاری لمن پکل

چوبیس عدد لیموں کا پوست چھیلکر چہارم حصہ سے زیادہ تراشے یعنے نیچے کی تہ ثابت رکھی اور اُس کے سر کو چار ٹکرہ کر کر ایسا تراشے کہ جدا نہو سکے اور آدہ سیر نمک باریک برابر میں بعدہ ہر ایک کو ڈیس میں رکھکر خشک کرے اور بعد اوس کے پتھر کے مرتبان میں آدہی چھٹانک قتلہ باریک و رسات ماشہ مرچ سرخ اور دو چھٹانک لہسن مقشر اور آدہی بوتل خولدرائی بہنی ہوئی پارچہ ململ سے باندہ کر رکھی اور اوپر اوسکے دو بوتل کلاں سرکہ کی جوش شدہ ڈالکر اوسکا سونہہ کاک سے بند کرے اور تین مہینہ تک نگاہ رکھی بعد تین مہینے کے کسی باریک کپڑہ میں چھانکر اور عرق

لیموں نکالکر رکھہ چھوڑے اور دو روز تک نگاہ رکھی اور عرق کو بوتل میں رکھہ چھوڑے
اور جس عرق میں کدورت ہو اُس کو ڈہانک کر چند روز رکھے تاکہ کدورت دور ہوجائے
اور یہ سالن کئی برس تک رہیگا اور جب لیموں واسطے پگل کے درکار ہو تو کچھہ
ضرورت عرق کے نکالنے کی نہیں ہے ❊

تیسری ترکیب تیار کرنے لمن پگل کے

نو عدد لیموں کے قتلہ تراش کر اور اُس پر آدہ سیر نمک اور چھٹانک بھر قتلہ باریک
ہا سجنہ سورنگی کے اور اسیقدر سفوف رائی کا اور سوا تولہ مرچ سپید اور لونگ
اور جائفل اور جاوتری اور مرچ سرخ ہر ایک چیز سات ماشہ ان سب کو چند لمحہ
تک جوش دیکر اور مرتبان کے اندر رکھکر سات روز تک نگاہ رکھے بعدہ چھلنی
میں چھانکر خرچ کے واسطے بوتل خورد میں رکھے ❊

ترکیب تیار کرنے جنجرویں کے

چودہ گیلن پانی اور پونے چار سیر چینی اور پاؤ سیر ادرک صاف کوٹی ہوئی کو
گھڑی بھر تک جوش دیوی بعدہ دس انڈوں کو خوب حل کرکے اُن کی سپیدی
ملاکر اور آلائش اُس پر سے دور کرکے برتن میں چھانکر او ٹھار رکھے جب سرد ہوجائے
تو بارہ لیموں پوست کے قتلہ تراش کر اِن کو درمیان چھوٹے پیپہ کے دو تین
روز تک معہ ایک بڑی بوتل تاڑی کے رکھکر اُس کے بعد پتھر کی بوتلوں میں بھر کر
رکھہ دی بعد دو روز کے خرچ کے قابل ہوگا اور ایک گیلن کا وزن چار
بوتل کلاں کے برابر ہوتا ہے اور وزن پونڈ کا اس ترکیب میں چھہ
چھٹانک مناسب ہے ❊

دوسری ترکیب جنجرویں کے تیار کرنے کی

سونہٹہ پاؤ سیر پسی ہوئی اور آدہ سیر ادرک صاف کوٹی ہوئی اور چار سیر مصری

یا چینی ہو اور گیلن برابر پانی ان سب کو ڈیڑھ گھڑی تک جوش دی جب ٹھنڈا
ہو جائے تو اوس لیموں کا غذی کا عرق اور اُس کے پوست کے باریک قتلے تراشے ہوئے
اور ایک بوتل کلاں برابر انڈی کی اور اسیقدر تاڑی ان کو ایکجگہہ ملا کر اور
اوس عدد بیضہ ناکیان کے سپیدی ایک چھوٹے پیپہ میں اوٹھا رکھی اور
بعد دو روز کے نتھر کے بوتلوں میں بھر کر رکھہ چھوڑے

ترکیب تیار کرنے رائی کی ایک ساعت میں

کئی مرتبہ رائی کو وہاں دستہ میں کوٹ کر اور آدہی چھٹانک رائی میں تین
میزی چمچہ برابر دودہ ملا کر حل کرے اور اگر بجائی دودہ کے کریم ہو تو اچھا ہے
اور بقدر ڈیڑہ چمچہ چاہ کے نمک اور اسیقدر چینی ان سب کو ایک جگہہ ملا کر خوب
پیسی اس ترکیب سے رائی درست ہوگی تو پھر کبھی تلخ نہوگی اور واسطے خرچ کے اچھا ہے

ترکیب دوسری تیار کرنے رائی کی کہ پندرہ روز تک ہے

سب اجزائے مفصلہ ذیل کو علیحدہ علیحدہ کرکے ہاون دستہ میں خوب کوٹے اور
سفوف رائی کو درمیان سرکہ یا مدیرہ میں یا پانی سہجنہ سورنگی میں چند لمحہ
خوب پیسے اور پھر اُس کو نتھر کے مرتبان میں رکھکر اور اُس کے منہ کو خوب پندرہ روز
تک رکھہ چھوڑے جبکہ درکار ہو اسمیں سے نکالکر رائی کی برتنوں میں رکھی ؛

تیسری ترکیب تیار کرنے رائی کی جو بہت روز تک درست رہے

ڈیڑہ چھٹانک نمک کو ایک بوتل کلاں پانی یا سرکہ میں ملا وی اور اسپر ایک چھٹانک سہجنہ
سورنگی گرم گرم چھڑک کر اور مرتبان میں رکھکر اُسکا منہ بند کرے اور چند لمحہ تک چھوڑ دی بعدہ
چھانکر کئی مرتبہ سفوف رائی میں ملا کر خوب حل کرے جب گاڑہ ہونے لگے تو اوس کو تہ
کشادہ میں اوٹھا رکھی اور مرتبان کے منہ کو کاک کے مضبوط باندہ دے ؛

تیاری سالن مرغابی

برابر ایک چمچہ مجہولہ کے شربت کیچپ وہابی سالنس دوالنٹ کیچپ اور عرق لیموں کاغذی اور آدہا چمچہ اچہونی اور دو چمچہ برابر پوٹوین شراب اور آدہا چمچہ لال مرچ باریک پسی ہوئی اور آدہا چمچہ گہی پگہلا ہوا ان سب کو اکجگہہ کرکے سالنپان نقرہ میں پکاوی جسوقت جوش آوی مرغابی کباب شدہ کے ساتہہ صرف کرے *

ترکیب بند یعنی بند کی تیاری کی

سوجی پاؤسیر اور اسیقدر تاڑی جب یہ دونو دہی کے مانند ہو جاویں تو کپڑے سے چہانکر سوجی الیاتر کرے کہ ہاتہوں سے ملی جاوے بعدہ دو چہٹانک سپید چینی اور تین انڈے کی زردی اور دو چہٹانک مکہن اور قدرے کرن مصفا دیکر ڈیڑہ گہڑی تک خوب حل کرکے رکہہ چہوڑے بعد ازان آتہہ عدد بند یعنی بند تیار کرکے کاغذ سپید مکہن ملی ہوئی پر بقدر آدہی چہٹانک کے فی عدد تیار کری جب خمیر اوسکا تیار ہو جاوے تو اُس کو تنور میں کہ گرم آنچ ہو وی پکاوی

ترکیب نول کول کی

دو یا تین عدد گوبی کو چہیلکر پانی اور تہوڑی دودہ اور نمک میں جوش دے جب پختہ ہوگا رکہے اور کہانیسے پیشتر ایک چہٹانک مکہن کو سالنپانمیں رکہہ کر تہوڑا گرم کرے مگر ایسا نکرے کہ گہی کی شکل ہو جاوے بعدہ بقدر ایک چمچہ میدہ کی ماندہ اور آدہ سیر دودہ جوش دیا لکڑی کے چمچہ سے ملاتا رہے اور ایسا پکاوے کہ مانند سالنس فرکسی کے گندہ ہو جاوے بعد اُس کے گوبی ندکور کے موٹے قتلے تراش کر سالنس سطور میں معہ قدرے نمک کے رکہکر اور تہوڑا گرم کرکے صرف میں لاوی اور جو اُسمیں دودہ خشک ہو جاوے تو اُسوقت تہوڑی کبری سپید داخل کرے ورنہ کچہہ ضرورت کبری ڈالنی کی نہیں ہے *

ترکیب صاف کرنے سرپوش ٹن رنگ سیاہ وجت

جب سرپوش کی قلعی دور کرنی منظور ہو تو اُسیقدر روغن شیرین ملکر اور بعد اُس کے پارچہ ململ سے مالش کرکر قدرے بکنی خشک صفا کہلنی سے کہ وہ رنگ سے تر ہو ملکر صاف کرے *

سپید پوست کے ڈوڈہ کے بیجونکو پیسکر یا کوٹ کر بطور لئی کے درست کرے اور درمیان پانیکے جوش دے اور جسقدر روغن کہ پانی پر آیا ہو اوتہار کہی اور بیس سیر پوست کی ڈوڈہ کہ آٹہہ بوتل کلاں روغن شیرین کے تیار ہوں گے ؂

ترکیب چٹنی ولایتی بینگن کے

تر ہندی یعنی املی دو سیر اور ادرک آدہ سیر اور لال مرچ پاو سیر اور کشمش آدہ سیر اور بادام سیر بہر اور ایک سیر لہسن اور آدہ پاو چینی اور آدہ سیر سرکوا اور دو بوتل کلاں یا زیادہ پہلے بینگن ولایتی کو بے آب جوش دیکر کپڑے میں چہانکر ایسا پکاوی کہ کچا پانی اُس کا گل جاوے اور املی مذکور کو ایک بوتل سرکہ میں تر کرکے اُسکو کپڑے میں چہانتے اور باقی سب چیزونکو سرکہ میں تر کرکر اور پیسکر اور اکٹہا کرکے ایک مہینہ تک آفتاب کی گرمی میں نگاہ رکہی جب تیار ہو صرف میں لاوی ؂

ترکیب تیار کرنے اشٹو ماہی روہو کی

ایک یا ڈیڑہ سیر روہو مچھلی کو سر کیطرف سے کاٹ کر اور پرچہ اُس کے مثل پرچہ ہائے کاری ماہی کی تراش کر اور پوست اوسکا دور کرکے خوب دہووے بعد اوس کے بقدر ایک چمچہ سیری کے نمک ملکر بعد پانچ لمحہ کے ایسا دہووی کہ نمک اوسکا تمام و کمال نکلتا رہے پہر آدہی جایفل اور قدرے مرچ سائیدہ ملاکر اور خوالقہ دار کرکے بقدر ایک دین گلاس کے مدیر شراب اور آدہ پاو اشتاک مستول یعنی گریبی گندہ ڈالکر اور سالنپا میں رکہکر موہنہ اُسکا مائدہ سے بند کرے اور ایسا اوسکو پکاوی کہ جوش آجاوے بعدہ چولہی سی اوتار کر نیچے رکہی جب ٹہنڈا ہوجاوی موہنہ کہولکر جتنی ہڈیاں ہوں دور کرے مگر خیال رہے کہ پرچہ مذکور ٹوٹنے نپاوے بعدہ گریبی کو کپڑے میں چہانکر پرچوںپر ڈالے اور کہاتے وقت نکہن مائدہ آمیز جہانک بہر سعہ جاوتری کے ڈالکر قدرے صرف کرے ؂ فقط

تمام شد